VII 596

Oec. J. He.
0.
11

Gedanken
über die
Erzeugung und Zubereitung
des Weins
nebst einem Anhange
vom
Essigbrauen

von
A. C. M. Wahl
Diakonus an der Kaufmannskirche in Erfurt.

Erfurt 1784
bey Georg Adam Keyser.

Vorrede.

Es ist eine der angenehmsten und vortheilhaftesten Beschäftigungen, wenn man der Natur bei ihren Arbeiten zusieht, und untersucht, wie verschieden die Wirkungen sind, welche

 durch

durch sie hervorgebracht werden. Man geniest dabei ein abwechselndes Vergnügen, da man sonst bei einem steten Einerlei verdrüslich wird. Man lernt die Gröse, die Allmacht, die Weisheit und Güte Gottes erkennen und wird immer mehr überzeugt, was für ein festes Vertrauen man auf ihn sezen kan und wie verehrungswürdig er ist. Man wird auch dabei auf manchen schönen Gedanken geleitet; man lernt der Natur vieles Nüzliche ab und erhält eine Anweisung, wie man es anfangen mus, wenn man dieses und jenes verbessern, das Brauchbare veredlen und die Quellen des Guten ergiebiger machen will. Die wenigen Bogen, die ich hier dem geehrtesten Publiko vorlege, sind eine Frucht der Betrachtungen, die ich zuweilen über

die Werke der Natur angestellt habe. Ganz unbekümmert, was andere bereits über den Bau, über die Zubereitung und Verbesserung des Weins geschrieben haben, bin ich blos meinen Gedanken gefolgt, und wider alles Vermuthen haben mir Sachverständige, denen ich meine Beobachtungen vorgelegt habe, ihren Beifall geschenkt und gewünscht, daß ich sie dem Druk übergeben möchte. Schon drei Jahre habe ich sie liegen lassen und über die Bekanntmachung derselben Bedenken getragen, weil diese Materie schon von grossen Naturverständigen und erfahrnen Oekonomien bearbeitet worden ist. Vielleicht sind auch unter der Zeit noch mehrere Schriften darüber erschienen. Ich habe nun endlich den Entschlus gefast, einen ganz gerin-

gen Beitrag zu der grossen schönen Sammlung zu thun. Ich schmeichle mir mit der Hofnung, daß manches noch Ungesagte und Nüzliche darinn gefunden werden wird und bin gewis versichert, daß wenigstens vor drei Jahren dies und jenes noch unbekannt gewesen ist. Meine Absicht dabei ist keine andere, als etwas Gemeinnützi- ges und zwar besonders für meine lie- beu Landesleute oder andere zu schrei- ben, die die Lust, sich mit dem Wein- ban abzugeben, verlohren haben. Ich wünschte vorzüglich, daß sich die Wein- händler diese kleine und wohlfeile Schrift zu Nutze machen und daraus die un- schädliche Veredlung des Weins lernen möchten.

Dies zum vorausgesezt, sei mir es nun noch erlaubt, statt des Vorberichts

mei-

meine Gedanken über die Zubereitung des Nahrungssafts in den Pflanzen zu eröfnen.

Der Saft den die Wurzeln aus der Erde aufnehmen, ist derjenige noch nicht, der das Gewächs und seine übrigen Theile, Stamm, Zweige, Blätter, Blüthen und Früchte zu nähren geschikt ist. Er bedarf einer fernern Zubereitung, wenn diese Theile erzeugt und unterhalten werden sollen. Davon versichert uns nicht allein die sinnliche Empfindung, da der Geschmak von diesen Stücken so verschieden ist, und Blüthen und Früchte nur nach einer gewissen Zeit zum Vorschein kommen, da der Saft mancherlei Veränderungen erfahren mus: sondern es überredet uns auch die Vernunft, daß mit dem erdigen Saffte den die Wur-

zeln auffangen, zuvor manche Läuterung müsse vorgegangen sein, ehe sein wilder Geschmak in den milden und angenehmen, der sich in den Früchten zeigt, verwandelt worden ist. Wird der Wurzelsaft mit dem, der in den übrigen Theilen eines Gewächses ist, untersucht und verglichen, so findet man, daß ihre Bestandtheile und Mischung so ungleich ist, daß man bewogen wird, zu glauben, es sei nicht nur etwas neues zu dem Wurzelsaft, — nemlich das häufige Oel das in den Früchten und Saamen ist — hinzugekommen sondern es sei auch aufs beste gereinigt, und aufs genauste mit einander verbunden worden.

Was ist denn das nun wohl für eine Veränderung? Worauf kommt es, da es das Ansehen hat, daß die Pflan-

zen

zen vermöge ihrer besondern Struktur, das ihrige dazu beitragen, den Safft zu verändern und in so verschiedene Arten zu verwandeln, worauf kommt es an, daß der Nahrungssaft nicht in allen Gewächsen einerlei ist, daß z. E. die eine geschwinder in ihrem Wachsthume als die andere fortgeht, daß sie frühere und auch bessere Früchte hervorbringt?

Ich kan die Grundursachen des Pflanzenmechanißmus, das Ansaugen der Haarröhrgen und wie dieses durch die Blätter vermehrt wird, hier mit Stillschweigen übergehen, denn ich will nicht sowol von der Herzuführung als vielmehr von der Zubereitung des Pflanzensafts reden. Inzwischen kan freilich diese ohne iene nicht vorgehen und es kommt auf die stärkere oder schwächere Kraft des Saugens zugleich mit

an, daß der Safft so oder so beschaffen ist. Man kan es als eine Regel annehmen: je stärker der Zug oder das Saugen ist, desto flüssiger ist der Saft im Gewächse; je flüssiger der Saft ist, desto geschwinder ist das Wachsthum des Stammes, der Zweige und Blätter; je langsamer aber dieser steigt, desto mehrere und bessere Früchte werden alsdenn erzeugt, weil der Saft mehr Zeit gehabt hat, sich in den Pflanzengefäsen auszuarbeiten. Die Gewißheit des erstern sieht man daraus, weil, wenn die Werkzeuge des Saugens vorhanden sind, ich will sagen, wenn das Gewächs seine Blätter hat, der Saft des Stammes weit flüssiger ist, als wenn es derselben beraubt ist. Ich schliese daher: Je mehr ansaugende Werkzeuge es giebt, desto schneller ist die Bewegung. Die

Be-

Bewegung ist aber bei flüssigen Dingen ordentlich ein Hindernis, daß sie sich nicht genauer vereinigen und verdicken können. Je stärker also der Zug ist, desto flüssiger ist der Safft. Das andere lehrt die Erfahrung. Wenn wachsen die Stengel, Blätter und Zweige hurtiger, als zur Frühlingszeit, wo der Safft noch am wässerigsten ist? Das dritte erhellet daraus, weil wir sehen, daß alle Pflanzen zu der Zeit, da sie Früchte bringen, einen mehr klebrigen Safft, als sie sonst zu haben pflegen, mit sich führen. Ein klebriger Safft kan aber, wenn sonst die Ansaugungskraft wie vorher ist, nicht so geschwind als ein flüssigerer, in den Gefäsen der Gewächse, fortgehen.

Wenn nun die Flüssigkeit des Pflanzensaffts von der anziehenden Kraft der

Haar-

Haarröhrgen und deren Menge abhängt; die Frucht aber von der verminderten Flüssigkeit des Saffts, wie im Gegentheil der Umfang des Gewächses davon, daß der Saft weniger viscid ist; so erkennt man, daß die Zubereitung des Pflanzensaffts zum Theil zuerst auf der Kraft der ansaugenden Werkzeuge beruhe. Je mehr Haarröhrgen, nebst andern drüsenartigen Theilen, welche beide sich nicht nur im Stamme, sondern auch in Blättern befinden, vorhanden sind, desto geschwinder geht der Safft, und so ist er zwar in Ansehung der Zweige und Blätter zubereitet genug, aber desto weniger ist er's in Ansehung der Früchte. Sollen diese erlangt werden, so kan es nicht anders als durch eine gewisse Verminderung der Flüssigkeit des Saffts und zum

Theil

Theil durch Zerstörung der überflüssigen Saugungsgefäse geschehen. Hiernächst liegt es auch an der Beschaffenheit derjenigen Gefäse mit welchen die Pflanze ihre Nahrung zu sich nimmt, daß der Safft, der zu ihrem Unterhalte und zur Erzeugung der Früchte dient, wohl zubereitet werde. Wir unterscheiden nemlich bei den Pflanzen sowol als bei den Thieren die Aus und Eingänge des Nahrungssaffts. Die Ausgänge sind vornemlich an den Flächen der Blätter zu suchen. Und eben die sind es auch, die vermöge eines besondern Mechanismus den Safft aussaugen und erheben. Die Eingänge aber finden sich theils an der Wurzel, theils am Stamme und an den Aesten. An jener ihrem Dasein ist nie gezweifelt worden. Wer aber nach diesem fragt,

dem

dem zeigen wir die horizontalliegenden Haarröhrgen des Stammes und fragen ihn, ob er uns von dem Zwek ihres Daseins eine bessere Erklärung geben und uns widersprechen könne, wenn wir sagen; Sie sind Gefäse, durch welche Luft und was sonst etwa noch in der Atmosphäre vor Pflanzennahrung ist, eingesogen wird. Je mehr nun diese Eingänge geöffnet sind, um so reichlicher wird zwar der Nahrungssaft zufliesen können; aber je dichter und enger sie die Natur gebildet hat, desto feiner und gereinigter wird auch der Saft sein müssen, mithin wird er desto geschikter sein, in die Mischung einzugehen, welche die Beschaffenheit der Früchte erfordert.

Ich setze also den ersten Grad der Zubereitung des Nahrungssafts in derjenigen Filtration, welche in den Drüsen

sen der äusern Rinde, die die Wurzel, den Stamm und die Zweige umgiebt, vorgehet und von da in den perpendikulären und horizontalen Haarröhrgen fortgesezt wird. Die Anzahl und Capacität von beiden, die so unzähligmal anders sein kan und das verschiedene Verhältniß der Capacität der ersten gegen die andern, sind allein hinlänglich, uns begreiffen zu lassen, wie sehr verschieden der Safft in den Pflanzen wegen dem verschiedenen Bau derselben sein könne, ob ich gleich voraussetze, daß der Erdsafft, davon ein jedes Gewächs seine Nahrung an sich zieht, allenthalben einerlei ist. Gesezt, daß durch die perpendiculären Röhrgen nichts mehr als eine salzige Feuchtigkeit, durch die horizontalen aber das phlogistische Wesen der Luft beigeführt und

in

in den innersten Theilen des Gewächses mit einander vereiniget würde, wie verschieden wird die Mischung des Saffts in zween Pflanzen sein, da in der einen die horizontalen Rörgen nach ihrer Capacität einen 10tel von den perpendiculären Rörgen und in der andern ein 20tel sind. Wird nicht, wenn sonst alles in beyden Pflanzen gleich ist, der Safft der erstern noch einmal so mild und süß, als der von der andern befunden werden?

Der andere Grad der Zubereitung des Nahrungssaffts geschieht in den Knoten der Gewächse, wo er aufs neue filtrirt und also immer mehr gereinigt wird. Was Knoten sind, darf ich wohl nicht erst erklären. Es sind die Stellen, wo ein Ast an dem andern an-

steht. Schneidet man daselbst durch, so bemerkt man, wie die Safftröhrgen gedrungen, verwirrt und auf eine solche Art fortgehen, daß der in ihnen sich bewegende Safft nicht nur aufgehalten, sondern auch von manchen gröbern Theilchen befreiet werden muß. Diese Filtration wird so oft wiederhohlt, so offt der Safft durch einen engen Knoten steigen muß. Es ist mithin leicht zu errathen, daß er dadurch um so viel reiner und subtiler werden müsse, je öfterer er seinen Durchgang durch solche Knoten genommen hat; nicht nur feiner und von gröberer Materie befreit, sondern auch, da er in diesen Stellen geprest und ein jedes Theilchen dem andern dadurch näher gebracht wird, inniger vereinigt. Doch wie in den Drüsen der Wurzel und Rinde nur ein An-

fang der Filtration gemacht wurde, die in den Knoten fortgesezt und vollbracht wird: Also behaupte ich auch, daß in den Knoten nur der Anfang der Vermischung und genauern Vereinigung des salzig phlogistischen Wesens gemacht, dieselbe aber vermittelst der Digestion in den Gliedern des Gewächses fortgesezt und vollendet wird. Es wird mir erlaubt sein, Glieder diejenigen Theile einer Pflanze zu nennen, welche sich zwischen zween auf einander folgenden Knoten befinden. Dieser Ort unterscheidet sich von den Knoten dadurch, daß die Fasern oder Haarröhrgen daselbst gerade oder doch ungezwungen fortgehen. Es ist hier das Holz oder holzige Wesen, das den Bau der Pflanzen ausmacht, viel weicher und durchdringlicher als in den Knoten, es lassen

sen sich auch hier die horizontalen Haar- röhrgen besonders deutlich sehen; die Knoten aber pflegen ordentlich im Umfange mehr als diese Glieder zu betragen. Wie ich mir nun die Sache vorstelle, so sind diese Glieder nichts anders als Digestions so wie die Knoten Filtrationsgefäse. Wird der Safft in diesen auf mechanische Art durchgearbeitet und gereinigt, so wird er in jenen auf eine mehr chimische Weise durch Lufft und Wärme, welche ihm von allen Seiten beikommen kan, bearbeitet zärter gemacht und in eine neue Aggregation oder Mischung versezt. Und eben da ist es ohne Zweifel, wo das phlogistische Wesen aus der Lufft, an dessen Eingange in die Gewächse oberhalb der Erde niemand zweifeln kan, sich zu dem salzigen, das aus der Erde

kommt, gesellet, und mit demselben vermählt die nächste Anlage zu den Blüthen, Saamen und Früchten, ausmacht.

Was mich bewegt, eine solche Bearbeitung des Pflanzen-Nahrungssaffts durch die Filtration und Digestion anzunehmen und darinn dasjenige zu setzen, was die Pflanzen zur Zubereitung ihres Nahrungssaffts beitragen, ist:

1) Weil man nicht anders glauben kan, als daß der angenehme Safft der Früchte, da er sich von dem Wurzelsafft so gar sehr unterscheidet, nicht nur von den gröbern Theilen abgesondert und verfeinert, sondern auch auf eine geheime Art gemischt und unter der Hand mit einem phlogistischen Wesen verbunden wird. Gewis ist es, daß in thierischen Körpern durch die Secre-

tion

tion und Digestion die verschiedenen Säffte zur Vollkommenheit kommen, und da der thierische Körper mit dem vegetabilischen in den mehresten Stücken übereinkommt, so ist es sehr wahrscheinlich, daß es sich auch in diesem so verhält. Wie viel im übrigen auf der Form der Gefäße beruht, wenn die Secretion, Filtration und Digestion wohl von statten gehen und der gesuchte Zwek bald erhalten werden soll, wissen die chimieverständigen am besten. Hier scheinen gewiß die Knoten und Glieder ganz besonders zu dieser Absicht gemacht worden zu sein, da nicht nur die Scheidungs und Sammlungsgefäße äusserst eng und ihre Durchgänge noch dazu gewunden sind, damit die Flüssigkeiten gleich den Flüssen und Bächen, deren schneller Lauf durch man-

cherlei Krümmen unterbrochen wird, desto mehr irrdisches Wesen absetzen; sondern auch die Digestoria bei einem kleinen Innhalte einen nach proportion desto grösern Umfang oder Fläche der Lufft und Wärme darbieten, der Lufft auch selbst einen Zugang verstatten, welches alles Umstände sind, die bei dergleichen chymischen Operationen eben die vortheilhaftesten sind.

2) Die Erfahrung lehrt es auch, daß der Safft nur alsdenn geschikt ist, Blumen, Saamen und Früchte zu erzeugen, wenn er verschiedenemal durch die Separatoria und Digestoria hindurchgegangen ist. Daher tragen nicht nur gar zu junge Bäume nicht, weil ihr Safft noch nicht genugsam ausgearbeitet werden kan; sondern die alten und höchsten Bäume oder doch die äussersten

sten Zweige, wo der Safft bereits durch die mehresten Knoten gegangen ist, tragen die besten und meisten Früchte. Was für Vorzüge haben denn wohl diese Stellen vor denen, die dem Stamme näher sind? Nichts, als daß der Safft mehr gereinigt und besser gemischt ist. Es hat zwar das Ansehen, als wenn der freye Genuß der Lufft und Sonne den mehresten Antheil dabei habe, daß die äussersten Früchte die schmakhaftest n und bestensind. Ob ich nun gleich der Lufft und Sonne ihre Würkung nicht absprechen will oder kan, so ist doch unläugbar, daß dieses alles noch nicht zureichend ist, gute und vollkommne Früchte hervorzubringen. Ein junger Baum, wo die gehörige Anzahl der Knoten noch nicht ist, kan Lufft und Sonne haben und bringt dennoch nichts; ja, die Leute, die einen scharffen Geschmak haben, versichern, daß die Frucht von einem alten Baume, der im übrigen gesund ist, weit milder, als die von einem jungen Baume sei, ob sie schon übrigens in einerlei Boden und an der Sonne stehen. Ein Espalierbaum genieset nach allen seinen Zweigen Lufft und Sonne auf einerlei Weise, dennoch aber sollen die von dem Stamm entferntesten Früchte allezeit die besten sein

 und

und sich wegen ihrer vollkommenen Mischung am längsten halten.

3) Ich berufe mich hier auf das, was die Kunst sowol zur Vermehrung als zur Verbesserung der Früchte zu thun pflegt. Man okulirt, man pfropfet, man beschneidet die Bäume und alsdenn sieht die Frucht des neuen Wuchses, wenn gleich ein Reis von einerlei Art auf das andere gesezt worden ist, derjenigen, welche der Stamm vorherbrachte, kaum noch ähnlich. Ja, sie verbessert sich jedesmal an Grösse und Geschmak, so daß sie, wenn vier Reiser auf einander gepfropfet sind, viermal edler und vortreflicher wird. Was bewürkt aber das Pfropfen und Okuliren anders, als daß sich ein neuer Knoten ansezt, welcher, weil die Saftröhrgen in demselben viel verwirrter, als in den natürlichen sind, statt vieler andern dient. Und was geschieht durchs Beschneiden? Gewis nichts anders, als daß die Knoten in kurzer Zeit vervielfältiget werden, und so sezt man das Gewächs frühzeitig in den Stand, viele und gute Früchte zu tragen. Es giebt noch eine andere Art, wie man die Früchte vermehrt. Sie besteht darinn, daß die Zweige eines Baums gebogen, gedrehet, gezwängt und genöthigt werden, anders zu wachsen, als

es

es ausserdem geschehen würde. Es hat dieses seine Richtigkeit. Der Grund davon liegt darinn, daß der Safft in gekrümmeten Zweigen langsamer gehen muß, als er in geraden zu thun pflegt, und dadurch wird die Secretion befördert, denn ein Fluß der verschiedene Wendungen nimmt, wird allezeit mehr Irrdisches als der, welcher gerade fortströmt, absetzen. Es kan überdies auch die Digestion besser von statten gehen, weil eine langsame Bewegung bei derselben allemal besser und vortheilhafter, als eine geschwinde ist.

Ich habe mich bis hieher bei der Beschaffenheit der Pflanzen aufgehalten und gezeigt, was die Ursache ihres verschiedenen Wachsthums ist und wie sie das ihrige zur Zubereitung des Nahrungssafftes beitragen. Ich komme nun zu der Mutter aller Gewächse, dem Erdboden, und will noch kürzlich berühren, woher es kommt, daß in dem Schooß desselben, die Pflanzen so ungleich aufwachsen.

Die Erfahrung lehrt es, daß einerlei Pflanzen nicht an allen Orten auf gleiche Art in ihrem Wachsthum fortgehen. Hier schiesen sie frisch und freudig auf; dort fangen sie, wenn sie kaum aus der Erde hervorgekommen sind, an zu kränkeln und neigen

sich wieder zu ihrem Untergange. Hier sieht man sie mit Blüthen, Saamen und Früchten bereichert und gleichsam überschüttet; dort treiben sie nichts als Blätter und Holz, und es ist sehr schwer, sie zur Vollkommenheit zu bringen. Es kan sein, daß die Ursache hiervon in ihrem Bau liegt, daß nicht genug Filtrations und Digestions Gefäse zur Zubereitung des Saamens und der Früchte, oder daß derselben zu viel vorhanden sind, wobei man einen Mangel am Holze und an Blättern verspürt. Es kan aber auch die Ursache ausser der Pflanze, in der Luft, die sie umgiebt, in dem Wasser, das ihr die Nahrung zuführt in der Beschaffenheit der Gegend, wo sie steht, und in der Erde, aus der sie erwächst, zu finden sein. Hier ist die Ursache in der Erde zu suchen. Meiner geringen Einsicht nach, ist die allerfeinste Erde, ich meine die, welche sich im Wasser einige Zeit erhalten kan, ohne zu Boden zu sinken, und die nur mit Mühe von dem Wasser, von den Salzen und Oehlen geschieden werden kan, dasienige, was die Pflanzen ernährt und woraus sie erbauet sind. Je feiner nun die Erde ist, desto geschikter wird sie sein, den Gewächsen Nahrung zu geben. Und ie reichlicher ein Boden mit so zartge-

mach-

machter Erde versehen ist, desto beßer befinden sich die Pflanzen, welche auf demselben stehen. Wenn ich also in der Feinheit der Erde ihre Fähigkeit die Pflanzen zu ernähren setze, so will ich zugleich damit anzeigen, daß eine solche Erde die geschikteste ist, mit dem flüchtigen Salze und Oehle in eine solche Verbindung zu treten, daß sie dieselben in die Gewächse überführen kan. Man setze nun erst den Boden in einen solchen Stand, daß die Erde zart und flüchtig worden ist, so werden sich die Salze und Oehle destomehr mit demselben vereinigen und eine desto kräftigere Nahrung für die Gewächse abgeben.

Von was für Feinheit und Güte ist nicht eine iede vegetabilische und animalische Erde! Jedermann weis, wie nüzlich sie bei dem Pflanzenbau ist. Sie wird gemeiniglich und zwar mit dem grösten Rechte für die fruchtbarste gehalten. Was sollte aber wohl bei derselben besonderes sein, wenn es nicht die Feinheit wäre? Denn ich seze voraus, daß es eine Erde ist, deren flüchtige Salze und Oehle durch die Fäulnis davon gegangen sind, oder welche ausgelaugt worden ist.

Die Ackerleute suchen die Erde ihres Landes aufs beste zu zertheilen und zu zer-

rei-

reiben, weil sie die Erfahrung belehrt hat, daß die Früchte in einem zu Staub gemachten Boden beßer als in einem festen fortkommen. Es scheint zwar, als wenn man dabei nur die Absicht hätte, den Erdboden aufzulockern, damit sich die Wurzeln des Getraides desto besser allenthalben verbreiten können. Allein wenn man weiter keinen Zwek als diesen hätte, so würde es schon genug sein, wenn die Erde nur ein oder zweimal durchgearbeitet würde. Der Landmann begnügt sich aber nicht damit, sondern sezt seine Arbeit fort, weil er weis, daß ihm ein zu Staub gemachter Acker die schönsten Früchte geben wird. Die Holländer nehmen dieses am meisten bei ihrem Leinbau in Acht, und doch ist der Lein kein solches Gewächs, dessen Wurzeln sich weit umher verbreiten müssen, daß es um deswillen nöthig wäre, die Erde so sorgfältig aufzulockern. Am allerdeutlichsten kan man bei der Tullischen Ackermethode, bei der man keinen Mist braucht, sehen, wie viel auf die Zerreibung des Bodens ankommt. Die Ernden werden solchergestalt immer ergiebiger, weil die Erde immer besser aufgelockert und in die kleinsten Theilgen zerlegt wird.

Es ist unterdessen eine Erdart immer geschikter, milde gemacht und pulverisirt zu werden, indem die eine in ihren kleinsten Theilen fester, als die andere, zusammenhängt. Neue Pflanzenerde ist unstreitig die allermildeste. Hierauf folgt der Mergel, dann der Thon und endlich der Stein. Ich stelle mir vor, daß ein gewisses Acidum aus der ersten die andere, aus der andern die dritte u. s. w. macht, in kürzerer oder längerer Zeit, nachdem das Acidum in Menge vorhanden ist oder Ruhe genug gehabt hat, sich mit der Erde zu verbinden und fix zu werden. Denn die Ruhe scheint das vornehmste zu sein, was zur Steinwerdung erfordert wird, so wie im Gegentheil die Bewegung der Erde ein Hindernis derselben ist. Je mehr sich nun die Erde der Steinart nähert, desto schlechter ist das Wachsthum, welches mit den Pflanzen in derselben vorgeht. Nicht nur um deswillen, weil sie nicht so gut zerrieben werden kan, sondern auch, weil sich das Oehl und Salz, welches zum Gedeihen der Pflanzen gehört, mit einer steinartigen Erde nicht verbinden und mit derselben in die Pflanzen übergehen kan. Man pflegt daher von einer solchen Erdart zu sagen: Sie fressen den Mist; womit man anzeigen will:

er halte bei ihr nicht lange; sein Salz und Oehl gehe, weil es sich nicht mit ihr vermischen kan, mit der Lufft und den Dünsten fort.

Es läst sich aber doch nicht so ganz allgemein sagen: Diese Erde ist pflanzenartig, daher müßen alle Gewächse gleich gut in derselben fortkommen. Jene ist steinartig, daher kan keine Pflanze in derselben ein glükliches Wachsthum haben. Denn es giebt Gewächse, die nur in einem steinartigen Boden, ja auf dem Steine selbst am besten fortkommen, ob es gleich gewis ist, daß die meisten einen pflanzenartigen Boden lieben, Man mus nicht weniger auf den Endzwek, warum man ein Gewächs bauet, sehen, wenn man den Ausspruch thun will, welche Erdart uns unsern Endzwek am bequemsten werde erreichen lassen. Denn kommt es darauf an, daß zum Beispiel ein Baum ins Holz wachsen soll, so wird die pflanzenartige Erde am geschiktesten dazu sein. Die Bäume wachsen am geschwindesten in einem weichen, am festesten aber in einem starken Boden. Soll aber der Baum Blüthen und Früchte tragen, so kan ihm die Mergel und Thonart am dienlichsten sein. So wird man finden, daß das Brennholz welches in einem fetten Boden gewachsen nicht so schwer

ist

ist und so viel Hitze, als das, giebt, welches aus einem magern thon und kiesigten Boden kommt. Die Ursache davon ist leicht zu entdecken: In einem pflanzenartigen Boden ist sehr viel Nahrung, die das Gewächs durch die perpendicularen Röhrgen erhält und die seine Gröse und seinen Umfang vermehren. Der starke Zuflus von dieser Seite hemmt entweder den Zugang des phlogistischen Wesens, das durch die horizontalen Röhrgen einflieset; oder macht doch, daß der in den Digerirgefäsen bereitete Safft mehr salzigwässerig als öhlig ist. In einem steinartigen Boden aber, dergleichen der Mergel, wiewohl am wenigsten, ist, kehrt sich dieses um, und das Wachsthum ist zwar überhaupt nicht so stark, die Proportion aber ist auf Seiten des phlogistischen Wesens grösser, das Holz dichter, und beides zum Bauen und zum Feuer besser. Ja, gewisse Blumensorten arten sich nur deswegen in einer steinartigen Erde besser, als in einer pflanzenartigen, weil es bei ihnen mehr auf den phlogistischen als salzigwässerigten Theil ankommt, wie die Levkoien zum Beispiel dienen können. Der Saame von denen, die in einer mergel, thon und steinigen Erde erwachsen, giebt mehr gefüllte Blumen, als von denen, welche in einem festen, pflan-

pflanzenartigen Lande stehen; wie denn auch die alten Stöcke, weil sie mehr phlogistisches aus der Lufft, als Salz und Wasser aus der Erde empfangen, welches man aus ihrem verminderten Wachsthum erkennen kan, gewöhnlicherweise den besten Saamen zu gefüllten Blumen bringen. Man kan also keinen allgemeinen Ausspruch thun und sagen: Diese oder jene Bodenart ist in aller Rüksicht die beste; weil ihre Würkung nicht bei allen Pflanzen, ia auch nicht bei einerlei Pflanzen zu allen Zeiten gleich vortheilhaft ist. Könnte man Gewächsen, die geistreiche Früchte oder einen öhligen Saamen tragen, in der ersten Hälfte des Sommers einen pflanzenartigen, in der andern aber einen steinartigen Boden geben, so würde es nicht übel gethan sein. Bei einigen geht es wohl an. Bei andern hat man andere Mittel, sich zu helfen und also durch verschiedene Wege zu einem Zwek zu gelangen.

Das Wachsthum der Pflanzen ist also verschieden, weil eine Erdart mehr zarte Erde, als die andere, enthält. Die pflanzenartige hat überhaupt die meiste, und hievon hängt eigentlich das Wachsthum der Pflanzen, wenn sie gros werden sollen, ab. Wenn aber nicht sowol von der Grösse als

von

von der Frucht des Gewächses die Rede ist, woran das, was aus der Luft einfliesset, mehr Antheil hat, als was aus der Erde kommt; so ist das nicht mehr die vortheilhafteste Erde, die pflanzenartig ist, sondern die sich ins Steinreich artet. Der Kohl kan bei iener, und das Getraide, insonderheit der Roggen bei dieser zum Beweis dienen. Ein Boden, der pflanzenartig ist, bringt das gröste, beste und schmakhafteste Gewächs hervor. Ein anderer verräth sogleich am Geschmak, wie wenig er sich für diese Pflanze schikt. Der Roggen wächst dem Ansehen nach beßer in einem pflanzenartigen Erdreiche, als in einem thonigen und mergelartigen. Aber die Körner sind aus diesem besser, das Mehl davon bäkt sich schöner, und dies ist so gewis, daß auch die Becker das Getraide von den höhern Gegenden demjenigen, welches in Auen und Gründen erwachsen ist, vorziehen und theurer zu bezahlen pflegen.

Uebrigens giebt es, wie ich schon erwähnt habe, noch etwas in der Erde, das zwar nicht eine Ungleichheit des Wachsthums verursacht, aber wohl das Wachsthum gänzlich verhindert und ein Pflanzengift genennt werden kan. Das ist alles styptische und corrosive Wesen. Jenes zieht

*** die

die Pflanzen und zwar gleich die Wurzelgefäße zusammen, also, daß der Safft gehindert wird, frei hindurch zu gehen. Dieses frist die Wurzeln an und reibt das ganze Gewächs in kurzem auf oder vertilgt es schon in seinem Saamen. Wo die Erde ein Küchensalz bei sich führt, zumal, wenn ein Eisenocker dabei ist; oder wo sie vitriolisch und alaunig ist, da hat man dergleichen gewis zu befürchten.

Welches ist denn also wohl eigentlich ein gutes Land zu nennen? Man könnte sagen: Das ist ein gutes Land, welches geschikt ist, sich in solche zarte Theilgen auflösen zu laßen, die eine Zeitlang in Waßer schwimmend erhalten werden können und dabei von stiptischen Wesen und corrosiven Salzen frei ist. Allein das heist nur ganz allgemein reden. Es giebt ganze Fluren, wo überall solches Erdreich ist, das nicht nur gedachte schädliche Stücke nicht bei sich führet, sondern auch von der Beschaffenheit ist, daß sich seine Theilgen im Wasser auflösen laßen und eine Zeitlang darinn schwimmend erhalten werden können. Nichtsdestoweniger macht der Landmann in solchen Fluren noch immer einen Unterschied zwischen guten und schlechten Lande. Daher mus nothwendig die Güte

des Erdreichs näher bestimmt werden. Man könnte ferner sagen: Das ist ein gutes Land, worinn die meisten Arten der Gewächse am besten fortkommen. Allein nicht zu gedenken, daß das Fortkommen oft an der Witterung mehr als an der Erdart liegt, so müßen nur solche Kennzeichen angegeben werden, die das Mehr und Weniger zulaßen, und zugleich unter den Ursachen des Wachsthums stehen. Ich behaupte daher, daß das ein gutes Land ist, dessen Erdtheilgen den gehörigen Grad der Cohäsion haben; das das principium vegetans anzunehmen geschikt ist, und das von diesem das meiste besizt.

Es besteht also die Güte eines Landes zuerst darinn, daß seine Erdtheilgen in einem gewissen Grade, nicht zu fest und nicht zu locker zusammenhängen. In einem allzusehr gebundenen Erdreiche kan das Saamenkorn weder aufgehen, noch das aufgegangene seine Wurzeln gnugsam verbreiten, woran doch bei dem Wachsthum sehr viel gelegen ist. Hingegen finden die Pflanzen in einem gar zu lockern Boden keinen festen Stand; Winde und Fröste werfen sie leicht heraus, die Wurzeln werden an den wenigsten Orten von der Erde berührt und die Feuchtigkeit verliert sich aus derselben

allzu bald, worauf doch beinahe alles ankommt. So vortreflich auch das Moos befunden wird, allerlei Gewächse zu erhalten, so ist doch das der Fehler, daß es zu locker ist und daß es daher nöthig ist, daß man es von Zeit zu Zeit zusammendrücke. Das Mittel zwischen dem zu lockern und zu sehr zusammengebundenen Lande ist daher der gehörige Grad der Cohäsion. Wenn eine etwas feuchte Erde, die es doch nicht so sehr ist, daß sie noch anklebt, zusammengedrükt wird, hernach aber, wenn sie aus der Hand zu Boden fällt, sich durch ihre eigene Schwere zertrümmern läst, so kan man das für ein Kennzeichen halten, daß bei ihr der rechte Grad des Zusammenhangs ist. Und dieser Grad wird durch eine richtige Proportion zwischen der stein und pflanzenartigen Erde erhalten. Denn gleichwie die pflanzenartige Erden, dergleichen verfaulter Mist, oder Asche ist, gar nicht zusammenhängen, wenn man sie gleich zusammendrükt, so binden in Gegentheil die steinartige Erden, wie Thon und Letten, zuviel. Aber durch eine wohlgetroffene Vermischung der einen mit der andern entsteht ein Erdreich, das weder zu viel noch zu wenig bindet. Daher giebt eine Mischung halb Thon halb Asche eine Erde,

de, die dem Mergel gleich ist und in Wasser zerfällt. Da man nun Thon und Asche oder verfaulte Vegetabilien als die beiden äussersten Enden des Erdreichs ansehen kan, so werden die dazwischen liegende Erdarten, der Mergel und Lehm, die aus beiden zusammengesezt sind in Ansehung der Cohäsion natürlicher Weise das gute Land ausmachen.

Es besteht ferner die Güte des Erdreichs in seiner Fähigkeit, das principium vegetans an sich zu ziehen. Dieses principium ist nach der gemeinen Meinung eine Fettigkeit, die vornemlich in dem Miste und andern faulenden Dingen liegen soll. Genauer zu reden ist es aber ein flüchtiges Salz, welches mit dem brennlichen Wesen vereinigt und in der That nichts anders als der flüchtige Salpeter ist, der sich an alcalinischen Erden einigermasen figirt, aber durch die Kunst nachher noch mehr bearbeitet und zur Firität gebracht wird.

Die Salze haben von Natur eine Krafft auszuwachsen. Denn was heist Wachsen anders, als wenn sich ein trockener Körper unter dem Beitritt einer Feuchtigkeit aus einem gewissen Punkte nach und nach über oder unterwärts oder auch neben aus in Theilen, die mit dem

Punkte

Punkte zusammenhängen, fortbewegt. Da nun bei den Salzen keine Organa oder Formen zu finden sind, dadurch ihr Wachsthum determinirt würde, sondern sich aus sich selbst determiniren und die nemliche Gestalt, die sie einmal gehabt haben, unter einerlei Umständen allezeit behalten, so trage ich kein Bedenken, sie überhaupt für das Principium des Wachsthums zu halten. Allein dieses ist nicht genug, daß sie sich fortbewegen und die zusammengefaltete Theile der Pflanzen ausdehnen; sondern, da sie zugleich eine freßende Schärfe haben, so würden sie, was sie wachsend machen, auch aufreiben, wenn sie nicht mit einem öhligen Wesen verbunden wären. Dieses hüllt gleichsam die Spitzen des Salzes ein und ertheilt demselben eine Gelindigkeit, daß es dem Pflanzenwesen nicht schaden kan. Von der Beschaffenheit ist nun, wie man weis, der Salpeter. Ein sehr flüchtiges saures Salz, das aus dem vitriolischen scheint entsprossen zu sein, aber zugleich mit einem flüchtigen Oehle so vereinigt ist, daß die Gelindigkeit von diesem die Schärfe von ienem im Zaum hält. Dieses Salz ist ohne Zweifel seiner Natur und Zartheit wegen das geschikteste, die Vegetation zu befördern. Es ist dieses

ses nicht nur von je her von den Naturforschern für bekannt angenommen worden, sondern es bestättigt es auch die Erfahrung. Alte Wände, die dieses Salz am meisten haben, werden, wenn sie auf den Acker geführt werden, von dem Landmann für sehr einträglich gehalten und man kan sicher schließen: Je mehr eine Erde mit diesem Salze beschwängert ist, desto glüklicher ist der Wuchs der Pflanzen in derselben.

Wenn dieses ist, so fraget es sich nur noch, wie die Erde beschaffen sein mus, wenn sie ein solches Salz empfangen und an sich ziehen soll. Dies ist leicht zu beantworten. Alle alcalia ziehen die acida an sich. Da nun der Luftsalpeter ein acidum ist, obgleich durch das verbundene phlogiston seine Acidität einigermasen gedämpft ist, so kan man ihn durch alcalia gleichsam fangen und in seiner Flucht hemmen. Je alcalinischer diese sind, desto mehr Salpeter wird sich damit verbinden. Je alcalinischer mithin eine Erde ist, desto fähiger ist sie, den Luftsalpeter, den ich das principium vegetans nenne, anzuziehen und sich mit demselben zu bereichern. Diese Fähigkeit kan ein Boden an sich selbst haben; man kan sie ihm aber auch verschaffen, wenn er sie nicht hat. So hat sie von sich

selbst ein iedes Land, wo Pflanzen oder Thiere vor nicht gar langer Zeit verfault oder verbrannt worden sind. Daher ist der Boden eines Waldes, wo iährlich so viel Blätter, Gras und Holz verfaulen, desgleichen Wiesen, da es ebenfalls nicht an verfaulten Blättern, Wurzeln und animalischen Dingen nicht fehlt, gemeiniglich besonders tragbar. Man darf sich also auch nicht verwundern, woher es kommt, daß die Asche von Brandstätten das Wachsthum der Pflanzen ungemein befördern. Alle diese alcalinische Erden ziehen mit gleichsam magnetischer Kraft die Säure der Luft und besonders die ihr näher verwandte salpeterige an sich und formiren mit ihr ein auflößliches Mittelsalz, welches eben das ist, welches sich an die Wände anlegt.

Hat die Erde nicht schon für sich diese Fähigkeit, so kan sie ihr der menschliche Fleis geben. Einmal, wenn man alcalinische Theile in genugsamer Menge darunter bringt. Denn diese beladen sich nicht nur selbst mit dem salpeterigen acido aus der Luft, sondern ziehen auch das Vitriolische, so die Steinwerdung verursacht, an sich, und halten damit das Erdreich zurük, daß es nicht steinartig wird; anderer Vorthei-

theile nicht zu gedenken. Unter diesen alcalinischen Theilgen verstehe ich hauptsächlich den Mist, welcher auf eine doppelte Art würkt und dem Lande das principium vegetans verschaft. Vors erste damit, daß er einem Fermento gleich, das Land auflockert, indem er seine gährende Bewegung in und unter demselben fortsezt, der Luft, die das salpetrige acidum allenthalben hinträgt, wo sie nur hinkommen kan, Eingang in die Erde und Fläche genug verschaft, da sie es ablegen, die Erde aber dasselbe anziehen kan. Zum andern dadurch, daß er selbst, wenn die faulende Gährung zu Ende ist, ein Alcali ist, daß das mehrgedachte Acidum anzieht. Wer also seinen Dünger recht benutzen will, der mus ihn, ehe er auf einen Acker gebracht wird, auf einem Haufen zusammenschlagen, damit er in faulende Gährung gerathe: als dann mus er ihn unverzüglich unter die Erde bringen und daselbst seine Gährung vollenden laßen; welches am besten geschieht, wenn eine feuchte und warme Witterung dazu kommt. Ist aber der Dünger in der Fäulnis schon zu weit gekommen und schwarz worden, so ist das rathsamste, ihn auf der Oberfläche des Ackers eine Weile liegen zu laßen, welches auch

auch mit Asche, Kalk und Mergel billig geschehen mus, damit er hier von der Luft unmittelbar berührt und mit ihrem Acido beschwängert werde.

Man kan vors andere der Erde die alcalinische Eigenschaft dadurch verschaffen, daß man sie brennt, welches die Franzosen und Engelländer zum grosen Vortheil des Ackerbaues eingeführt haben. Dies Mittel ist nicht von geringen Nutzen. Denn ausserdem, daß eine Erde, die in ihrer Steinwerdung noch nicht allzu weit fortgegangen ist, durch diese Calcination von ihrer vitriolischen bindenden Säure entledigt und in ihren alcalinisch Stand wieder zurükgesezt wird; so trift auch das Unkraut nebst dem Ungeziefer seinen Untergang darinn an und ein so zu bereiteter Boden erweist seine Güte auf viele Jahr hinaus. Wenn nun hieran nicht mehr zu zweifeln ist, so giebt der gute Erfolg der Calcination selbst einen Beweis ab, wie viel bei dem Erdreich darauf ankomme, daß es alcalinisch ist. Es besteht nemlich darinn ein Theil seiner Güte und dadurch ist es fähig, das principium vegetaus an sich zu ziehen. Hat der Boden diese Fähigkeit, so kommt es auf den Oeconomen an, daß er ihm Gelegenheit verschaffe, von allen

allen Seiten mit dem Lufftsalpeter imprägnirt zu werden. Und das geschieht einmal durch die vom gährenden Miste bewürkte Auflockerung, und denn durch fleisiges Umwenden eines solchen Bodens. Denn so wird immer eine neue Seite der Lufft blosgestellt, an welche sich ihr fruchtbarmachendes Salz anlegen und durch weiteres Umkehren in den Schooß der Erde dahin, wo es die Wurzeln der Pflanzen ansaugen, gebracht werden kan.

Es besteht endlich auch die Güte des Landes in der Menge des principii vegetantis. Um so viel alcalinischer, das ist fähiger das principium vegetans anzunehmen, das Erdreich ist, um so viel gröser ist seine Güte, weil es Hofnung macht, daß die Pflanzen in demselben glüklich wachsen werden. Inzwischen kan es geschehen, daß nicht viel fruchtbarmachendes acidum in der Luft vorhanden ist, wovon meines Erachtens die Fruchtbarkeit oder Unfruchtbarkeit der Jahre meistentheils abhängt; folglich ist zwar wohl das Land gut, weil es leicht fruchtbar werden kan, dasjenige ist aber doch würklich besser, das bereits mit dem salpetrigen Acido beschwängert und gesättigt worden ist. Denn aus dem Grunde fällt bei einem calcinirten Lande

die

die erste Ernde nicht so gut, wie die andere und dritte aus.

Ich will hier der Betrachtung über die Zubereitung des Nahrungssafts in den Pflanzen und über das Wachsthum derselben Grenzen setzen, Sie ist weitläuftiger worden, als sie, da ich sie statt einer Vorrede vorausgeschikt habe, eigentlich hätte sein sollen. Sie kan unterdeßen als eine Einleitung zu den folgenden Gedanken über die Erzeugung des Weins und als, der theoretische Theil dieses Buchs angesehen werden; da hingegen die übrigen Bogen den praktischen Theil enthalten.

So edel und angenehm das Gewächs des Weinstocks und so stärkend das Getränke ist, welches von demselben bereitet wird, so giebt es doch noch verschiedene Gegenden, wo er entweder gar nicht oder doch zum wenigsten ganz sparsam gebauet wird, weil man die wahre Natur desselben nicht kennet, und nicht hinlänglich unterrichtet ist, wie man eigentlich damit umgehen, und ihn zur Vollkommenheit bringen soll. Einige fehlgeschlagene Versuche, die man hier und

da gemacht, sind hinlänglich, alle Hoffnung, einen guten Wein erzeugen zu können, aufzugeben, da man doch bey anhaltenden Fleiße und öfterer Untersuchung nicht unbelohnt bleiben würde. Die gegenwärtige Abhandlung kann vielleicht eine Aufmunterung seyn, sich ernstlicher damit zu beschäftigen. Wir wollen zuerst von der Erzeugung des Weins reden; und nachdem wir unsere wenigen Gedanken darüber geäussert haben werden, so wollen wir auch von dem Geschäfte, den Wein selbst zu bereiten, handeln.

Bey der Erzeugung des Weins ist unsers Erachtens alle Aufmerksamkeit auf den Boden und die Lage des Weinbergs, auf die Arten der Weinstöcke und auf die Wartung derselben zu richten.

Der Boden muß luftig, locker, trocken, sandig, kiesigt und schiefricht seyn, und man wird finden, daß dieser allemal bey dem Wein vor einen geschloßenen, leimichten, feuchten oder gar sumpfigten den Vorzug hat. Der

Wein-

Weinstock liebet viel Luft, daher er denn auch mit so vielen und großen Blättern versehen, und das Holz desselben sehr poroes und faserricht ist, daß der Luftzug, oder das Saugen und Anziehen bey ihm mehr, als bey vielen andern Gewächsen, statt findet. Es erfordert eben deswegen eine solche Art des Erdreichs, daß es die Luft leicht durchdringen und zu den Wurzeln kommen kann, und dies erhellet auch aus der Nothwendigkeit, die jedermann zugesteht, daß der Boden, er sey wie er wolle, fleißig locker gehalten werden müsse. Ist dieses rathsam, ist es so gar nöthig, so kann man daraus einsehen, daß ein Boden, der an sich schon der Luft den freyen Eingang verstattet, seiner Natur am gemässesten sey. Er erfordert ferner einen trockenen Boden; denn obwohl dieses Gewächs sehr saftreich ist, und dieserwegen viel Feuchtigkeit zu erfordern scheint, so lehrt doch die Erfahrung, daß die Weine, welche an feuchten Orten erwachsen, niemals gut ausfallen, sondern so sehr sie auch zinsen, doch sehr wenig an innerlicher Güte, das ist, an Geist und Geschmack be-

sitzen. Dies kann nicht anders seyn, da der wässerigt-salzige Theil keine Proportion gegen den luftig öhlichten hat, welcher dergleichen Stöcken von Seiten der Luft durch die resorbirenden poros zugeht. Diese ungleiche Mischung des Saftes kan also nicht so gut als da seyn, wo der letztere die Oberhand über den wässerigsalzigen hat, und das geschieht an solchen Orten, wo der Weinstock nur so viel Feuchtigkeit in der Erde findet, als er eben zur Noth bedarf. Ist sie zu häufig da, so erwächst ein schlechter, wässeriger Wein, der nicht lange erhalten werden, und so wie der öhlichte gebraucht werden kann. Endlich erfordert auch die Natur des Weinstocks einen sandigen, kiesigen oder schiefrigen Boden, ich will hiermit sagen, einen solchen, der mehr hitzig als kalt ist, theils um die Sonnenstrahlen destomehr auf den Stock zurück zu werffen, und seine Säfte zu durchkochen, theils sie zu den Wurzeln dringen und durch dieselben vermittelst des wässerigsalzigen Theils in das innere Wesen des Safts gelangen zu lassen. Man sieht auch würklich, daß die besten

Weine

Weine an Orten, wo kaum eine Hand voll Erde zu finden ist, an dürren Bergen, auf Felsen und in einem ganz schiefrigen Gebürge erzeugt werden, ja ich errinnere mich einen Weinstock im Scherben mit Moos und Sand erfüllet in dem erwünschtesten Stande gesehen zu haben.

Es ist gewiß eine Tändeley, wenn man rathen will, das Erdreich zu kosten, um zu erfahren, ob der Wein, der daselbst erzeugt werden wird, einen guten Geschmack haben werde. Diese Untersuchung soll so angestellt werden, daß man einen Theil Erde in reinen Wasser umrühret, das Wasser filtrirt, auch wohl aufs neue Erde darein umrühret und filtrirt, und hernach den Geschmack des Wassers untersucht. Aber wie soll denn nun das Wasser schmecken, wenn etwas gutes von einem Boden zu erwarten ist? Diese Frage wird gewiß unbeantwortet bleiben, so gewiß als es unmöglich ist zu sagen, was für Verwandelungen mit der Feuchtigkeit der Erde vorgehen, und auf was für eine Art sie filtrirt

werden muß, ehe sie zu dem angenehmen Safte des Weins wird. So viel möchte sich wohl noch allenfalls behaupten lassen, daß sich der Boden, wenn das filtrirte Wasser von demselben einer styptischen, herben oder vitriolischen Geschmack hätte, für den Weinstock nicht schicken würde. Sollte aber auch der Geschmack noch so süß und gelinde seyn, so würde ich doch denselben einen andern Boden darum noch nicht vorziehen, dessen Geruch und Geschmack etwas unangenehmer wäre, zum wenigsten so lange nicht, als es noch nicht ausgemacht ist, welch Principium von denen, die in der Erde zu finden sind, zur Veredlung des Weins das meiste beytragen, und in welcher Proportion sie die beste Würkung haben. Es ist noch unentschieden, ob die Weine aus einem gedüngten Lande besser, als aus einem ungedüngten sind. Gemeiniglich giebt man denen aus einem ungedüngten Lande den Vorzug. Allein ich habe dagegen auch Leute von grossem Verstande und vieler Erfahrung in diesen Stücke sagen hören, daß der Wein aus einem gedüngten Lande sehr geistreich werde,

wenn

wenn man ihn lange genug liegen lasse, obgleich sein Geschmack, wenn er neu ist, etwas unangenehmes habe. Diesem Zeugnisse kann man einigermassen Glauben beymessen, wenn man bedenkt, wie sehr die Gährung, zumal wenn sie geschickt angestellt wird, die Sachen verändern, und daß allerdings in dem öhlichten Theile des Mistes die Kraft und Stärcke der Gewächse, jedoch nicht allein, sondern auch in dem Verhältniß der öhlichten Theile zu den sauren, wie nicht weniger der öhlichten, in so fern sie aus der Erde und den ihn ähnlichen fetten, die aus der Luft beytreten, liege. Es ist auch ein Unterschied unter dem Weine aus einem frischgedüngten Lande, und unter dem, aus einem Lande, wo der Dünger bereits in die Verwesung gegangen ist, zu machen. Der letztere wird nothwendig edler ausfallen müssen, weil sich der Dünger mit der edlen Säure und mit den phlogistischen Theilgen der Luft vereinigt, und schon diejenige Mischung in der Erde erlangt hat, die man im andern Falle erst bey dem Safte, der im Stocke ist, erwarten

muß. Jedoch, das sind Dinge, welche, wie sie ins Subtile gehn, auch durch die sorgfältigst angestellten Versuche, und in vielen Jahren erst werden zur Gewißheit gebracht werden können. Nach der Erfahrung zu urtheilen, so kann der Wein die Schärfe des Mistes nicht wohl vertragen, und wenn man ihn ja düngen will, so muß man es ganz sparsam thun. Das sicherste ist, wenn man den Dünger dem Weinstocke nicht zu nahe bringt, damit der Zufluß von den scharfen Theilen desselben, nicht zu stark werde.

Die Lage des Weinbergs kann nicht anders als von grosser Wichtigkeit seyn, weil bey der Frucht des Weinstocks überaus viel daran gelegen ist, daß sie von der Sonne recht durchkocht und gezeitiget werde. Unterdessen ist meiner Meynung nach noch nicht viel gesagt, wenn man daher folgert, ein Weinberg müsse Sonne haben. Er kann sie haben, wenn er gegen Morgen, wenn er gegen Mittag oder gegen Abend liegt. Es fragt sich immer noch, welches ist nun aber unter die-

diesen die beste und vortheilhafteste Lage? hier setze ich voraus, daß der Saft des Weinstocks durch eine Art von Digestion seine Vollkommenheit erlange. Eine jede Digestion ist aber darum noch nicht die beste. Diejenige hat den Vorzug, wo es am langsamsten hergeht, und wo die Wärme von Grad zu Grade aufsteigt; dargegen die am wenigsten nützt, wo die Wärme von höhern Grade herabgehet. Nun betrachte man die drey bemerkten Lagen eines Weinbergs und sehe, was für eine Würkung die Sonne daselbst mache. Der Berg, welcher gegen Morgen liegt, empfängt die ersten Strahlen der Sonne bey ihrem Aufgange. Sie hat es zu der Zeit noch mit den Dünsten zu thun, daß sie sie zerstreue, und kann also nur eine schwache Wärme geben, die sich aber von Stund zu Stund, so wie sie gegen die Mittagshöhe aufsteigt, vermehrt. Zu Mittag fängt sie an, die Morgenseite des Berges zu verlassen, und erhält also mit ihren schief auffallenden Strahlen, die nach und nach vermehrte Digestion. Dieser Lage gebe ich vor den übrigen den Vorzug. Sie ist es, wo

die

die Digestion recht so, wie es seyn soll, anfängt und fortgeht. Die Lage gegen Mittag, hat diesen Vortheil nicht. Die Sonne hat, wenn sie sie besucht, schon zu viel Hitze. Die Digestion fängt zu schnell an, und geht zu geschwind vor sich. Die Beere werden auch, wenn sie der Sonne zu sehr ausgesetzt sind, dickhülsig, und verliehren ihre Kraft. Die Lage gegen Abend, ist die allerschlechteste. Dort fängt die Digestion mit der stärksten Sonnenhitze an, und steigt von Stuffe zu Stufe herunter, das aber nie so gut ist, als wenn sie höher hinaufsteigt. Es ist zwar nicht zu läugnen, daß Weine, in dergleichen Lage erzeugt, sehr gut geworden sind. Aber wenn die Vergleichung mit den übrigen genau angestellt wird, und man finden sollte, daß alle Umstände in Weinbergen, von diesen drey Lagen gleich wären, so bin ich gewiß versichert, daß der Wein aus dem Weinberge gegen Morgen in seiner Mischung köstlicher, und wo ja nicht mercklich schmackhafter, doch beym Liegen besser und dauerhafter erfunden werden würde. Das bringt schon der chymische Grundsatz

mit

mit sich: Alle Bewegungen der Flüßigkeiten, die entweder von innen heraus, wie bey der Fermentation, oder von aussen hinein, wie bey der Digestion, jene durch Salze, diese durch Feuer erweckt worden, schaffen einen so viel vollkommenern Effect, um so viel gelinder und langsamer sie erregt werden, und wenn sie erregt worden sind, allgemach fortgehen, und zu ihrer Höhe gelangen. Wo mir recht ist, so findet sich dieser Unterschied der Lagen auch bey andern Arten von Obste, wie denn sonderlich die Kirschen an der Morgenseite nicht nur deswegen, weil sie gleich beym Aufgange von der Sonne beschienen, und so nach und nach, wenn ein Frost auf sie gefallen ist, glücklich davon befreyt werden; sondern auch überall besser gerathen, welches mit verschiedenen Exempeln kann bewiesen werden.

Es ist allzubekannt, wie groß der Unterschied der Weine sey, der von den verschiedenen Trauben herkommt. Wer sollte nicht wissen, daß einige Arten nur schlechten Wein, andere guten geben, und wieder andere von einer

ner ausnehmenden Güte sind. Einige dienen dazu, daß sie eine grosse Menge von Wein geben. Andere sind süß und angenehm, und noch andere sind reich am Geiste und haben etwas aromatisches. Einige bringen einen Wein, der von Dauer ist, und sich im Liegen verbessert. Andere sind von solcher Beschaffenheit, daß sie bald weggetrunken werden müssen, weil sie von Zeit zu Zeit matter werden. Gleichwohl sehe ich, daß man in den meisten Weinbergen hiesiger Gegenden alles untereinander pflanzt und unbekümmert ist, ob sich die eine Art durch die andere verbessere oder verschlimmere. Das weiß ich wohl, daß man an einigen Orten einen Unterschied bey dem Weinlesen beobachtet, und die rothen Trauben von den weisen absondert, weil man weiß, daß der weise Wein durch den rothen nicht verbessert, der rothe aber wohl durch den weissen verschlimmert werden könne. Allein ist das genug? Ist man schon völlig versichert, daß sich alle weiße und rothe Weine zusammen schicken, und daß eine die andere präcipitire, wie der weise den

rothen

rothen oder auf eine andern Art alterire? Ingleichen ob nicht in dem Maasse eine Art die andere erhöhe, und in einem grössern oder kleinern Maasse wiederum verringere? Ich wünsche daher schon lange, daß ein grosser Patriot — denn groß und reich muß er seyn, um einen Theil seines Vermögens an solche Versuche wenden zu können, die andern in dieser Sache Vortheile bringen sollen — entweder Weinberge von besondern Sorten, jede einzeln anlege, oder doch die Sorten alle besonders sammlen und keltern lasse, damit man einmal die Eigenschaften des Weins, einer jeden Art der Trauben untersuchen, bestimmen und durch eine sorgfältige Vermischung der einen Sorte Weins unter die andere, nach verschiedenen Quantitäten und bey mancherley Behandlung derselben sagen könne: Diese Art hat diese Qualität, jene hat die entgegengesetzte. Diese verträgt jene schlechterdings nicht, oder nur in dem und jenem Maasse. Gewiß ist es, daß schon manches davon empirisch herausgebracht worden ist. Allein es wäre zu wünschen, daß es auch ein-

mal

mal scientifisch, und eine so nöthige und wichtige Sache auf gewisse Grundsätze gebracht würde, zumal in einer solchen Zeit, wo man in viel weniger nutzbaren Dingen Grundsätze, Ordnung und Geschmack verlangt. Würde nicht der allgemeine Nutzen die Mühe und Kosten eines edlen und reichen Menschenfreundes belohnen, wenn er ein eigenes Laboratorium chymicum von dieser Art errichtete, daß unter Aufsicht eines geschickten Chymisten mit Zuziehung ein Paar erfahrner Weinkenner, die dem Schlendrian nicht ergeben sind, sondern ein wenig untersuchendes Genie haben, Experimente von allerley Art durch die Vermischung der einfachen Weine unter einander nach verschiedenen Quantitäten und unter mancherley Wartung und Pflege, auch wohl mit Beyhülfe einiger andern Ingredienzen angestellt, und das Publicum von dem Austrage dieser Untersuchung von Zeit zu Zeit belehret würde. Es würde da gewiß allerley zu thun geben, und es ist nicht zu zweifeln, daß manche schöne Erfindung, z. E. wie einem schlechten Weine geholfen werden sollte

und

und dergleichen mehr, zum Vorschein kommen würde. Sollte dies nicht wenigstens so wichtig, als die Mühe seyn, die man auf die Untersuchung der Farben zur Verbesserung der Fabriquen wendet? So wie es die Engelländer mit ihren Obstarten dahin gebracht, daß durch Zusammensetzung dieser und jener Gattung, die sie durch Erfahrung nach ihren Nutzen haben kennen lernen, in dieser und jener Proportion ihr Cider zu einer so grosen Vollkommenheit gekommen ist, daß er auf die königliche Tafel gesetzt zu werden verdienet; so würden wir uns nicht weniger Hoffnung machen dürffen, daß, wenn wir unsere Weine einzeln besser kennen lernten, und mehr durch Zusammensetzung untersuchten, endlich auch wohl aus der schlechtesten Art ein Trank von schätzbarer Güte zu erhalten sey. Wer hätte ehedem wohl geglaubt, daß die herbesten Feldbirnen, und die wilden Aepfel, die kaum so geachtet wurden, daß man sie einsammelte, ein Getränke gleich dem edlen Weine geben könnten, wenn nicht der Fleiß in Untersuchung ihrer Brauchbarkeit

zu solchen Entdeckungen, wie wir sie jetzt haben, geführet hätte.

Endlich, was die Wartung der Weinstöcke betrift, so bin ich der Meynung; man müsse den Weinstock so warten, daß der Boden, darin er wächst, offen gehalten werde, um die Einflüsse der Luft und Sonne ungehindert zu geniessen, wozu denn das Auflockern der Erde und selbst die Düngung zuträglich ist, weil letztere die Erde nicht nur locker hält, sondern auch auf die Weise wie ein Magnet das Eisen, die Oehl, Salz- und Lichttheilgen aus der Luft an sich zieht, da freylich die innere Beschaffenheit des Rebensafts besser werden muß, als wo dergleichen Theilgen mangeln. Es muß aber auch der Weinstock selbst durch die Kunst in einen solchen Stand gesetzt werden, daß der Saft, den er aus der Erde gezogen, durch vermehrte Knoten am Stocke aufgehalten, und indem er durch mehrere Knoten filtrirt wird, von seinen terrestrischen Theilgen mehr gereiniget, aber eben dadurch auch zur Feinheit

eines

eines geistigen Liquors mehr geschickt gemacht werde. Das geschicht nun eines theils dadurch, daß das Thränen der Weinstöcke verhütet werde, andern Theils aber, daß die Knoten vermehrt werden, welches durch einige Einschnitte, die alsdenn knötigt wieder zuwachsen, geschehen kann, doch aber müssen diese Einschnitte sogleich wieder verbunden werden, um das Thränen zu verhüten.

Es muß zum ersten das Thränen der Weinstöcke verhütet werden. Suchet man dasselbe zu befördern, so handelt man auf eine Art, die dem Weinstocke unstreitig ganz entgegen ist. Es ist nichts in der Natur zu finden, das etwas überflüßiges, oder etwas, das seiner Art nachtheilig wäre, enthalten sollte. Ein jedes Gewächs hat so viel Saft, als es braucht, und man würde gewiß die meisten verderben, wenn man einen Theil davon hinwegnehmen wollte. Ich sehe daher nicht ein, warum es bey dem Weinstocke nöthig seyn soll, daß er einen Theil seines Saftes verliehre. Meiner geringen Einsicht nach, sollte ich dafür

halten, daß dieses nichts anders heiße, als die Frucht in ihrer ersten Geburt ersticken, und in ihren Wachsthume hindern. Wie kann wohl der Weinstock thränen, daß er nicht viel von seinem Nahrungssafte verliehren und eben dadurch geschwächt werden sollte? Ist aber dieses, so muß nothwendig auch folgen, daß in demselben kein so großer Trieb sey, die Frucht hervorzubringen, als er ohne das Thränen haben würde.

Der Weinstock muß aber doch gleichwohl beschnitten werden, wird man einwenden, und wie kan man dieses thun, ohne daß das Thränen erfolge? Es wird hier ebenfalls etwas als nothwendig betrachtet, das es doch eigentlich nicht ist. Die Erfahrung lehrt es, wie wenig behutsam man bey dem Beschneidung des Weinstocks verfährt. Die besten und tragbarsten Augen kommen dadurch um, und denen die noch am Stocke bleiben, wird durch das Thränen die beste Nahrung entzogen. Man lasse den Weinstock so hoch wachsen als es der Raum nur immer verstatten will. In

der

der Spitze desselben wird man man allezeit die schönsten Trauben finden. Ich habe Weinstöcke gesehen, die über Häuser hinweg gewachsen sind, und sich nicht nur sehr lange erhalten, sondern auch auf der andern Seite, wo sie wieder bis zur Erde herunter gehangen, die vollkommensten Beere getragen haben. Ich weiß es wohl, daß sich dieses in den Weinbergen nicht so gut als in den Gärten thun läßt, allein es ist doch möglich, das allzuviele Beschneiden zu verhüten. Und dieses wird geschehen, wenn man die Weinstöcke an höhere Pfähle, als gewöhnlich, bindet. Sind sie darüber hinweggewachsen, so setze man einer andern daneben, und binde ihn an diesen. Wird er hier wieder bis an die Erde gewachsen seyn, so ziehe man ihn wieder in die Höhe und dann an den ersten Pfahl. Sollte er aber endlich gar zu groß werden, so kan man ihm noch allezeit einige Reben, die nicht tragbar sind, abnehmen. Ich will hiermit das Beschneiden keinesweges gänzlich verbieten. Die unnützen Reben, die sich allzusehr ausbreiten, können gar wohl abkommen,

nur muß man dabey die rechte Zeit abwarten. Ich würde den Weinstock nie eher beschneiden, als bis sich alle Augen an demselben gezeigt hätten, und so bald als ich einen Reben abgeschnitten, würde ich ihn sogleich verbinden, oder mit Baumwachs überziehen, damit er nicht thränen könnte.

Niemanden wird eine solche Behandlung des Weinstocks mehr als den Weinmeistern entgegen seyn, indem sie dabey mehr Mühe anwenden müssen. Insbesondere wird es ihnen nicht ausführbar zu seyn scheinen, daß die Weinstöcke einer längern Wuchs erhalten sollen, weil sie im Winter gar leicht Schaden leiden könnten. Sollte denn aber nicht das Einschlagen der Weinstöcke eine bloße Verzärtelung derselben seyn? Wäre es eine nothwendige Sache, so müste es gewiß in allen hiesigen Gegenden geschehen. Allein man braucht nur 6 bis 7 Meilen weit zu gehen, so wird man finden, daß die Weinstöcke uneingeschlagen gelassen werden, und doch eben so, und wohl noch weit gesünder als die eingeschlagnen sind. Sind

nun

nun aber einmal die Weinstöcke zum Einschlagen gewöhnt worden, so muß man es bey den alten Bewenden lassen. Will man dieser Mühe überhoben seyn, so muß man gleich die jungen Fechser etwas hart gewöhnen und das Einschlagen unterlassen, und wenn man vielleicht zu furchtsam ist, so kann man es erst nur an einigen versuchen.

Es ist zum andern nöthig, daß die Knoten an den Weinstöcken vermehrt werden, und dieses kann vermittelst einiger Einschnitte, die alsdann knötigt wieder zuwachsen, geschehen. Was Knoten sind, darf ich wohl eben nicht erklären. Es sind die Stellen, wo ein Ast oder Zweig an dem andern ansteht. Schneidet man daselbst durch, so läßt sich bemerken, wie die Saftröhrgen gerungen, verwirrt und auf eine solche Art fortgehen, daß der in ihnen sich bewegende Saft aufgehalten, und von manchen gröbern Theilgen befreyt werden muß. Diese Filtration wird so oft wiederholt, als der Saft durch einen Knoten steigt, und es ist leicht zu be-

greifen, daß er dadurch um so feiner und subtiler werden müße, je öfterer er seinen Durchgang durch solche Knoten nimmt.

Die Erfahrung lehret es, daß der Saft nur alsdann geschickt ist, Blumen, Saamen und Früchte zu erzeugen, wenn er verschiedenemal durch die Separatoria und Digestoria hindurch gegangen ist. Daher sieht man, daß gar zu junge Bäume oder Weinstöcke keine Frucht tragen, weil ihr Saft noch nicht genug ausgearbeitet werden kann. Alte, hohe Weinstöcke und besonders die Reben, wo der Saft durch die mehresten Knoten hat durch gehen müßen, tragen die besten und die meisten Früchte. Was haben denn nun diese Reben vor denen besonders, die dem Stamme näher sind? Nichts anders, als daß der Saft, der bis dahin gekommen, mehr gereinigt und beßer vermischt worden ist. Es hat zwar das Ansehn, als wenn der freye Genus der Luft und Sonne den meisten Antheil dabey habe, daß die äussersten Früchte die schmackhaftesten und in aller Rücksicht die besten sind. Ob ich nun gleich der

der Sonne und Luft ihre Würkung nicht absprechen will oder kann, so ist es doch unleugbar, daß dieses allein noch nicht hinreichend sey, gute und vollkommene Früchte hervorzubringen. Ein junger Weinstock kann Luft und Sonne haben, und dennoch trägt er nichts, und dieses kommt unstreitig daher, daß ihn noch die gehörige Anzahl der Knoten fehlt.

Das Pfropfen und Oculiren bey den Bäumen kann dieses vollkommen bestätigen. Es wird nemlich dadurch ein neuer Knoten formiret, der aber, weil in demselben die Saftröhrgen viel verwirrter als in den natürlichen sind, statt vieler andern dient. Eben das geschieht nun bey dem Weinstocke, wenn man in demselben einige Einschnitte macht. Die Knoten werden dadurch in kurzer Zeit vervielfältigt, und das heist so viel, als das Gewächs frühzeitig in den Stand setzen, viele und gute Früchte zu tragen.

Es giebt noch eine andere Art der Behandlung des Weinstocks, die demselben so

wie die Vermehrung der Knoten zuträglich ist. Sie besteht darin, daß die Reben gebogen, gedrehet, gezwängt und genöthigt werden, anders zu wachsen, als sie selbst vor sich selbst wachsen würden. Die Sache hat ihre Richtigkeit. Der Grund davon liegt darin, daß der Saft in gekrümmten Zweigen oder Reben langsamer gehen muß, als er in geraden zu thun pflegt, und dadurch wird die Secretion befördert. Um so mehr wird man daher meinen obigen Vorschlag genehmigen, daß der Weinstock an hohen Pfählen hin und wieder gezogen werden soll. Es ist freylich eine uns noch unbegreifliche Chymie, wenn die Natur einen rohen Erdsaft, wie der, der in den Weinstock tritt, blos durch die Filtration und eine ganz gemählige Digestion unter dem Beytritte eines sulphurischen Wesens aus der Luft, in einen so geistreichen und fast unnachahmlichen Trank, wie der Most ist, verwandelt. Aber eben diese Filtration und Digestion, da sie das einige ist, dem wir die Vollkommenheit des Saftes zuschreiben können, muß von uns auf alle Art befördert, und

was

was ihr nachtheilig ist, sorgfältig vermieden werden. Was können wir mehr thun, als der Natur mit dienstfertiger Hand nachgehen, und ihr die Wege, die sie nehmen will bereiten?

Wenn diese Sorgfalt, davon wir jezt geredet haben, bey der Erzeugung des Weins angewendet worden ist; wenn man einen guten Boden, eine vortheilhafte Lage erwählet, den Unterschied der Arten beobachtet, und den Weinstok mit gehöriger Klugheit behandelt hat; so ist mehr als die Hälfte der Hofnung da, daß ein guter Wein davon werde erzeugt werden. Denn so schlecht auch die folgende Abwartung des Gährungs-Geschäftes ist, so erweiset sich doch allemal die Güte des Mosts, wo hingegen die innere Beschaffenheit desselben nichts taugt, so kann der Mangel durch keine Geschicklichkeit in der Direction der Gährung ersezt werden.

Doch die Abwartung des Mostes und Weins ist auch von solchem Betrachte, daß nothwendig ein edler Saft von Reben, so

gut er auch seyn mag, weit unter seinen Werth herunter kommen muß, wenn man hier nicht alle Aufmerksamkeit anwendet. Es kommt hier darauf an, daß die in den Trauben gezeitigte Flüßigkeit in eine andern Art von Bewegung gebracht werde, als diejenige war, die sie in dem Stocke und in den Trauben gehabt hatte, um aus einem süssen und gelinden Liquor in einen scharfen und geistigen überzugehen. Im Stocke ist er bey dem Durchgange durch so viel Knoten geläutert, und von seinem erdigen Wesen gereinigt, in den Trauben aber sein saures Salz mit dem öhligen vereinbaret, und zwar durch eine ununterbrochene Digestion vereiniget worden, weswegen es mir glaublich scheint, daß ihm das Sonnenlicht auf zweyerley Art Vortheile bringt, indem es nicht nur den Saft erwärmet, und also die Digestion bewürkt, sondern auch selbst Lichttheilgen mittheilt, die sich in der Luft mit dem schwefligten oder öhligen Wesen so gern vereinigen, und alsdenn das, was man geistig nennt, ausmachen. Nun sind in dem Traubensafte Wasser, Salz,

und auch wohl etwas Erde beysammen, wenn die Filtration nicht so oft, als es sollte, geschehen ist. Diese Dinge sind von unten her aus der Erde gekommen. Aus der Luft tritt das öhlige bey. Dies sind die Grundtheile des Mostes, die durch die Arbeit der Digestion so unter einander gemengt worden sind, daß man das Salz nicht schmeckt, zum wenigsten bey einem guten Moste nichts scharfes schmecken muß, und das Geistige, weil vielleicht die Lichttheilgen mit dem Oehligen wegen so vielen Salz und Erdtheilgen noch nicht nahe genung zusammen kommen können, nicht empfindet. Sie müssen vorhanden seyn, weil sie sich hernach bey dem Weinmachen zeigen, und gleichwohl nichts neues hinzugekommen ist. Es muß aber der geistige Theil, der aus Licht und Schwefeltheilgen besteht, durch die salzigen, wässerigen und erdigen noch verhindert werden, sich empfinden zu lassen, weil, jemehr das Salz, das ist, der Weinstein und die damit so genau verbundene Erde sich absondert und das Wasser verdünstet, jene desto mehr zum Vorschein

schein kommen. Dieses zu befördern stellt man den Most in die Gährung. Doch ehe ich hiervon ausführlicher rede, muß ich noch einiges von der Arbeit sagen, die sich bey dem Weinlesen und Keltern findet, denn auch hier kann dem, der die Sache mit chymischen Augen betrachtet, nicht alles das, was gemeiniglich geschieht, gleichgültig seyn.

Zum ersten finde ich zu erinnern, was ich auch schon oben nothwendig gemacht habe, daß wenigstens zwischen weisen und stark tingirten Trauben, wie die rothen und blauen sind, ein Unterschied gemacht werde. Das rothe und blaue im Safte ist nichts anders als eine Erde, die von der Art des Weinstocks ihre Farbe empfangen hat, wie man z. E. an dem Weinstocke Tinto mit Augen wahrnehmen kan. Diese Erde scheint das Salz zu absorbiren, und daher kommt es, daß das Oehlige, oder wenn man lieber will, das Fettige vorschmeckt, und der Most dicker und süsser ist. Und weil die Klebrigkeit des Oehligen durch das von der Erde gehemmte Salz

nicht

nicht gehindert noch vermindert wird, so können sich diese Erdtheilgen in dem Liquore schwimmend erhalten. Da es nun mit dem weisen Weine nicht so ist, und bey demselben die Salz- und Oehltheilgen mehr aus einander gesetzt sind, folglich der Liquor so viscid nicht ist, so sinken die Erdtheilgen in ihm leicht unter, und das ist die Ursache, warum die rothen Weine durch die weisen eine Präcipitation leiden. Da es nun gleichwohl auch für eine Vollkommenheit zu halten ist, wenn ein Wein eine schöne rothe Farbe behält, die ihm die Natur gegeben, ja, da würcklich seine Natur und innere Beschaffenheit eine andere ist, als die der weisse hat; so müssen billig allezeit die weissen Sorten von den rothen und blauen abgesondert bleiben, weil nicht zu ersehen ist, worinn die blauen den weissen sollten bessern können: dagegen ist es gewiß, daß die weissen den blauen verschlimmern und durch die Präcipitation wenigstens um die Schönheit ihrer Farbe bringen können.

Ferner wollte ich wünschen, daß man ein Werkzeug erfinden möchte, welches im geringsten nichts unmögliches wäre, die Beere von ihren Kämmen abzusondern, weil leicht zu erachten ist, wie nachtheilig es dem Moste seyn muß, wenn der herbe Saft der Kämme, sammt alle dem Unrathe, die gemeiniglich in den Kämmen hängt, damit vermischt wird, oder noch vielmehr, wenn der Kuchen von den Trestern wieder aufgehauen, der Most aufs neue aufgegossen, und zu mehrern Aufschluß der Trestern eine Weile darauf gelassen wird. Sollte sich es nicht der Mühe verlohnen, wenn die Beere mit einer Art hölzerner Kämme über der Kufe abgesondert, und die Kämme sogleich weggeworfen würden? Das Keltern selbst würde alsdann besser von statten gehen und die unsaubere Arbeit des Tretens ersparet werden können. Denn nun ist jede Beere schon angerissen, und bedarf nichts mehr, als den Druck, den ihr die Presse giebt, um ihren Saft fliessen zu lassen. Sollte ja noch eine mehrere Zerquetschung vor dem Keltern hergehen, so riethe ich eine Machine,

der-

dergleichen die Hanfmühlen sind, wo die Beere in einem Rumpf zusammen geschüttet würden, von da sie zwischen zwo zakkige Walzen herabfallen und gequetscht werden müssen. Ich weiß wohl, daß man bereits einen Beerwein zu machen pflegt, wo man vielleicht dergleichen Sorgfalt schon anwendet. Allein, daß diese Sorgfalt nicht überall statt findet, sondern mit einem so edlen Tranke, wie der Wein ist, bey der Zubereitung desselben, so unsauber verfahren wird, als irgend bey dem geringsten Haußgeschäfte, das ist in der That zu beklagen, und man kann darinnen um so mehr eine Verbesserung verlangen, da würklich die Güte einer jeden Flüßigkeit, wie Oehl, Wein, Bier, Eßig u. d. gl. sind, von der Reinigkeit, die man dabey beobachtet, ungemein viel abhängt. Eine subtile Zunge wird bey dem gemeinen Moste viel unangenehmes verspüren. Ich habe zum wenigsten fast allezeit etwas fauliches, moderiges oder dumpfiges geschmeckt, welches wohl von nichts anders herrührt, als daß man die Trauben mit allen Unreinig-

keiten

keiten, welche daran hängen, unter die Presse bringt; unter denen sich denn auch viele, die schon ganz verfault sind, befinden.

Die Haut, in welche der edle Rebensaft, wie in einen Schlauch gefaßt ist, und die man Trestern nennt, scheint zwar nicht viel brauchbares zu enthalten. Ihr Geschmack ist herbe und folglich der Süßigkeit des Mostes zuwieder. Jedoch da eines Theils diese Haut bey dem rothen Weine hauptsächlich die Farbe ertheilt, bey dem weissen und rothen aber an geistigen Theilen reich befunden wird, weil ein guter Brandewein davon verfertiget werden kann: so ist es allerdings nöthig, auch hierauf zu sehen, daß der Wein diese Qualitäten mitnehme. Um nun dieses zu bewerkstelligen, ist nichts bequemer, als die Gährung des Mostes über den Trestern ihren Anfang nehmen zu lassen, welches auch schon an vielen, leider aber nicht an allen Orten geschieht. Der Most beßert sich während dieser Gährung offenbar nach der Stärke bey dem weissen, und nach der Stärke und Farbe zugleich bey dem

rothen

rothen Weine. Wenn aber die Frage ist: Wie lange der Most über den Trestern gelassen werden solle, so finde ich die Meynungen verschieden. Meines Erachtens sollte es niemanden gereuen, die Fermentation über denselben, jedoch nicht in Kufen, sondern in Fäßern völlig zu Ende gehen zu laßen. Denn was ist in diesen Trestern, was nicht auch in den Weinhefen ist, und dennoch verliehrt der Most dadurch gewiß nichts, daß sich diese in ihm aufhalten, wenn er brauset. Ich sehe aber freylich eine Schwürigkeit, die dieses nicht zuläßt. Man würde, zumal bey reichen Weinerndten, nicht Gefäße genug haben, wenn man auch die Trestern mit auf die Fäßer bringen wollte. Man muß also wohl einen Mittelweg erwählen, wobey man zwar nicht alle Vortheile erhält, die man erlangen könnte, aber doch auch dieselbe nicht gänzlich verabsäumet; und, das wird dieser seyn, daß man in den Kufen die Gährung über den Trestern nur anfangen, dann aber auf den Fäßern vollenden läßt. Dies kann geschehen, wenn man den Most ein oder

zween Tage, jedoch nicht unbedeckt darüber stehen läst, und hernach so trübe, als er nur seyn mag, auf die Fäßer zieht. Denn je trüber er ist, je geistreicher wird er werden. Die Hefen werden sich freylich stark anhäufen, aber desto mehr Kräfte wird der Wein daraus ziehen, wie eine jede fermentirende Flüßigkeit thut, die auf ihren Hefen liegt. Man thut also am besten, wenn man den Most in der Kufe mit den Trestern wohl durch einander rührt, eben da man ihn auf die Fäßer ziehen will.

Hier muß ich noch ein Wort davon sagen, wie man es anzufangen hat, wenn man den Most, so wie er eigentlich ist, aufbewahren und die Gährung abhalten will. Man muß nemlich bey der Flüßigkeit, die nicht gähren soll, entweder die Wässerigkeit vermindern, und zu einer klebrigten Cosistenz bringen, und dies geht bey dem Moste durch Abdünsten an, so, daß er anfängt einem Safte zu gleichen, oder durch Abhaltung der Luft, wenn man die Gefäße wohl verschliest, wobey sich jedoch

Be-

Bedencklichkeit findet, indem die Gefäße leicht zersprengt werden können; oder auch dadurch, daß die Wärme aufs möglichste abgehalten werde, welches damit geschieht, daß man solche Gefäße an sehr kalten Orten, in frischen Brunnen, in Eisgruben u. d. m. liegen läst. Die Luft abzuhalten pflegt man auch wohl frische zerlassene und ungesalzene Butter, oder an deren statt reines und wohlschmeckendes Baumöhl auf den Most zu gießen; da denn diese Fettigkeit, die sich auf der Oberfläche ausbreitet, allerdings thut, was sie thun soll. Allein ich würde doch dem ersten Mittel allemahl als dem sichersten und angenehmsten den Vorzug geben, und dabey zusehen, daß ein solcher Most an einem kühlen Orte aufbehalten würde.

Nun geht eine neue Beschäftigung mit dem Weine an, auf welche gewiß das meiste ankommt. Sie besteht in der Aufsicht über die Gährung des Mostes. Eine solche Flüßigkeit, die so viel zartes Oehl und Salz, ich will sagen, solche geschäftige u. rege Theilgen,

wie eben diese sind, in sich fasset, kann nicht lange ohne Bewegung bleiben. Man gebe ihr Luft und Wärme, und lasse diese geschäftigen Theilgen im Wasser frey schwimmen, ohne daß sie einander zu nahe sind und sich in der Bewegung hindern, wie es in einem dikken Safte geschieht, so wird die Bewegung bald angehen. Nur ist es ausgemacht, so nützlich diese Bewegung ist, indem daraus eine Flüßigkeit von anderer und brauchbarer Art entsteht, die auch, wenn sie ihre Vollkommenheit erlangt hat, wohl besteht und recht lange fortdauret; so gut ist es, wenn diese Bewegung in so geringen Schritten, als nur möglich fortgeht. Die Natur folgt überall dieser Regel, und es ist ein allgemeiner Grundsatz, daß, je langsamer sie in ihren Bewegungen ist, desto vollkommener ihre Producte sind. Man muß also alle Sorge darauf gerichtet seyn lassen, daß die Gährung der Weine so langsam, als möglich, vor sich gehe. Ich bin überzeugt, daß ein sonst guter Most durch eine zu schnelle Gährung mit unter einen schlechten herunter kommen könne,

ne, der in seiner Gährung mit Geschicklichkeit aufgehalten worden ist. Nun ist die Frage, wie die Gährung aufs möglichste zu mäßigen sey? Es ist uns aus dem, was bereits in dem vorhergehenden berührt worden ist, bekannt, daß es theils durch Abhaltung der Wärme, theils durch Verwahrung vor der Luft, theils auch dadurch geschehen könne, daß man den wässerigen Theil der Flüßigkeit bis auf einen gewissen Grad vermindere. Das erste wird durch gute, kühle Keller erhalten. Das andere dadurch, daß den Fäßern wenig Oeffnung am Spunde gelassen werde. Das dritte, daß man vorher die Trauben entweder am Stocke oder auf dem Lager wohl abwelken lasse, damit der daraus zu preßende Most stark und klebrigt werde, oder daß man gar einen Theil Most zu einem dicken Safte einsiede, und denselben hernach mit dem flüßigern Moste vermische, um diesem dadurch die Klebrigkeit zu geben, die er haben muß, damit er sich in der Gährung nicht übereile. Ich weiß nicht, ob ich einen Einfall anführen darf, den ich

zu probiren noch keine Gelegenheit gehabt habe, von dem ich mir aber doch viel Gutes verspreche. Ich sollte denken, wenn man in das Spundloch eines Faßes eine lange gläserne Röhre küttete, und alsdann, nachdem das Faß schon bis oben an gefüllt worden, den Most darinnen steigen ließ, so würde er, wenn er bis auf eine gewiße Höhe gestiegen wäre, durch seine Schwere sich selbst in seinem Triebe nach oben zu aufhalten und solchergestalt würde man die rechte Maase finden, wie weit seine Gährung gehen sollte. Es würde mit einem Worte seine Bewegung zu einem gewissen Gleichgewichte gebracht werden können, welches seiner innern Mischung sehr vortheilhaft seyn würde. Eine solche Röhre könnte auch immer, nachdem die Weine auf andere Fäßer gezogen worden, bleiben, mit denen man nicht nur den Zweck erreichte, daß die Fäßer voll blieben, woran gewiß viel gelegen ist, sondern es würde auch auf solche Art, zumal wenn man den Wein in der Glaßröhre etwas hoch stehen ließe, verhindert werden, daß sich der Wein nicht so

stark verzehrte oder ausdünstete, anderer Vortheile in Rücksicht auf seine innerliche Bewegungen und Veränderungen zu geschweigen. Jedoch ich muß dieses der Erfahrung noch überlassen, was uns die blosse Einsicht in die Natur nicht allemal zuverlässig genug lehret.

Daß der Wein in seiner Gährung aufgehalten werden müße, und ihm dadurch eine vorzügliche Eigenschaft gegeben werden könne, das lehret uns das Hamburgische Magazin *). Was daselbst hiervon steht, will ich nicht abschreiben. Allein die Procedur, da man die Gährung durch Schwefel hemmet, will mir nicht so recht gefallen. Auf die jetzt angezeigte Art aber wäre die Sache höchst unschuldig, und allem Vermuthen nach würde sich der Wein gar sehr veredlen, indem er zwar die Bewegung, so ihn zum Weine macht, behält, doch aber nur auf eine solche Art fortsetzt, wobey die kräfftigsten Theile nicht, wie gewöhnlich

*) Tom. XX. p. 219.

lich, in die Luft gehen, sondern sich mit den übrigen, denen sie nahe sind, vereinigen, und in eine festere Verbindung treten könne. In dieser Vermuthung, daß es möglich und nützlich sey, die bey der Gährung unausbleibliche Verdünstung der kräftigsten Theile zu verhindern, bestärkt mich auch das, was ich sonst gelesen habe, daß man an einigen Orten die Fäßer auf $\frac{2}{3}$ mit Most anfülle, und darauf den Spund fest zuschlagen läst, damit also zwar in dem übriggelassenen leeren Raume einige Gährung noch vorgehen kann, die aber auch dadurch aufhören muß, weil die Luft im leeren Raume bald dergestalt mit Dunst erfüllet wird, daß sie gleich einem Schwamme, der sich bereits vollgezogen, nichts mehr in sich nimmt. Allein ohne der Gefahr, der man dabey ausgesetzt ist, zu gedenken, daß solche Fässer leicht springen können, so dünckt mich, die Luft in dem leeren Raume werde, da sie nicht bewegt wird, bald faul werden, und dem Weine einen üblen Geschmack beybringen.

Die Hefen sind gleichsam die Mutter woher eine Flüßigkeit ihre Kraft und Stärke bekommt, und dieses erhellet besonders daher, weil ein Getränke, das nicht über den Hefen steht, leicht schaal wird, und die schlechten Weine, wenn sie auf gute Hefen gezogen werden, sich nicht wenig dadurch verbessern. Am deutlichsten aber läst sich ihre Kraft daraus ersehen, weil ein Brandewein davon gezogen werden kann. Es ist daher nöthig, daß man dem Weine die Hefen so lange lasse, bis daß sie ihm durch die Gährung ihre kräftigsten Theile mitgetheilt haben. Man sollte zwar glauben, das hiesse der Natur gemäß handeln, wenn man das, was sie ausgestossen, von ihr abgesondert seyn lasse. In der That aber wirft hier die Natur dasjenige aus, was sie noch eine Zeit lang bey sich behalten und bearbeiten sollte. Doch wir dürffen diesen Fehler nicht der Natur beylegen, sondern müssen vielmehr gestehen, daß wir denselben veranlassen, indem wir ihr nicht mit solchen Gefäßen an die Hand gehen, die bequem genug sind, daß sie in demselben ihre Arbeit zur Vollkom-

menheit bringen könnte. Bey den gewöhnlichen Gefässen, wo die Hefen gröstentheils ausgeworfen werden, muß man, wie ich glaube, dieselben dem Weine bald — ehe sie nemlich an der Luft verderben — wieder zurück geben, damit sie aufs neue durch die Gährung bearbeitet werden können. Man wird aber auch nicht unrecht thun, wenn man auch diejenigen, die sich zu Boden setzen, mit einem kleinen Besem mehrmals wieder auftreibt und alles öfters durcheinander mischt. Wenn das geschieht, so wird man sehen, daß dergleichen Wein sehr feurig und bald trinckbar wird; denn weil er die Kraft seiner Unterhefen auf solche Weise geschwinder auszieht, so kann er auch desto eher abgezogen werden.

Ist der Wein am Stocke nicht reif genug geworden, so ist leicht zu begreifen, daß er so viel geistige, das ist, würksame und geschäftige Theile nicht haben kann, als ein recht reif gewordener, mithin kann auch die Gährung nicht so stark als bey einem guten Moste seyn, dessen Theile mehr, als bey jenem, aufge-

löſt ſind. Was iſt hier zu thun? Man muß den fehlenden Theil erſetzen, man muß die Vereinigung deſſelben mit dem übrigen zu Stande zu bringen, alle Sorgfalt anwenden. Der fehlende Theil iſt unſtreitig das ätheriſche Oehl, denn Waſſer, Erde und Salz ſind bey einem ſauren Moſte in hinlänglicher Menge vorhanden. Laßt uns alſo ein ätheriſches Oehl, ſo gut wir es haben können, dazu ſetzen, und das wir ſelbſt zum Theil aus den Weinhefen zu ziehen pflegen, ich meyne den Brandewein. Laßt uns ihn durch die Gährung mit dem Acido des ſchlechten Moſtes in eine Verbindung ſetzen, und dafür ſorgen, daß dieſe vereinigende Arbeit, die Gährung um ſo viel beſſer geſchehe, um ſo viel mehr es der Patiente bedarf; dann iſt gar nicht zu zweifeln, daß ein Wein daraus werden wird, der nicht zu verbeſſern iſt.

Gleichwie es der gröſte und wichtigſte Handgrif bey der Behandlung des Weins iſt, ſeine Gährung zu mäßigen; ſo beſtehet nicht weniger Wiſſenſchaft und Vortheil darinnen,

das Ende seiner Fermentation zu finden, oder ihr selbst ein Ende zu machen, und zwar so, daß er nicht den folgenden Grad der Eßig-Gährung oder gar die faulende Gährung, — denn beyde gränzen an einander — erreiche, wodurch alle vorhergegangene edle Mühe und Sorgfalt vereitelt werden würde. Das völlige Ende der Gährung abzuwarten ist nicht rathsam, weil sich der Wein allzusehr dadurch abtobt, und einen grossen Theil von seiner Stärcke verliehrt. Es ist sicherer, bey einer schwachwerdenden Gährung, die man in einem solchen gläsernen Cylinder, wie ich ihn beschrieben habe, am besten beobachten kann, derselben dadurch ein Ende zu machen, daß man den Wein abziehe, und was die Fermentation zu sistiren geschickt ist, schwefele. Denn die Säure des Schwefels hemmt die gährende Bewegung, die ihre Natur nach alcalisch ist, und die Alcalisation, wie an dem Ausgange aller Fermentation zu sehen ist, zum Ziel hat. Dies ist die wahre Absicht des Schwefelns, und die Wirkung davon ist diese, daß der Wein in seinen Kräften zusammen gehalten werde,

wel-

welches denn freylich, zumal wenn die Fermentation bald sistirt worden ist, und noch viel von dem wilden Wesen hat, macht, daß ein solcher Wein in den Kopf steigt.

Man sagt, und ich zweifle nicht, daß es richtig sey, weil man es so öfters hört, daß der Wein im Keller zu der Zeit, da er am Stocke blühet, wieder in die Arbeit gehe und trübe werde. Was ist wohl das weniger als eine Gährung, die sich von neuen anfängt? Daß solche von der Blüthe des Weins und von dem Geruche desselben entstehe, ist mir so unglaublich eben nicht, denn wer weiß nicht, was der sich so weit ausbreitende und belebende, wo ich nicht gar sagen darf, lebendige Blumenstaub für ein geschäftiges Ding sey. Doch es bedarf es nicht einmal, daß wir hierauf sehen. Zu der Zeit, da der Wein blühet, ist in der Luft nicht weniger als in der See die stärkste Ebbe und Fluth, und eben dadurch kann ja eine solche Flüßigkeit, die kaum in ihrer innern Bewegung gestillet worden, wieder rege gemacht werden, wozu noch überdies,

die in dieser Jahreszeit zunehmende Wärme kommt. Das sicherste wird daher seyn, daß man die Weine besonders zu dieser Zeit in die tiefsten und kühlesten Keller bringe, und sie für dem Zugange der äussern Luft aufs beste verwahre, weswegen es denn auch gar nicht zu rathen ist, sie in dieser Zeit zu verführen.

Ich kann mich bey dieser Gelegenheit nicht entbrechen, eine Anmerkung zu machen, welche meinen Lesern zum wenigsten nicht verdrüßlich seyn wird, wenn sie auch an diesem Orte nicht nothwendig ist. Man sieht, wie der Schöpfer alles zur rechten Zeit thut, und das eine auf die weiseste Art mit andern verbindet. Hätte er den Wein im Frühjahre reif werden lassen, wo sich die stärksten Ebben und Fluthen mit der zunehmenden Wärme in der Luft vereinigen, so würde niemand im Stande seyn, den gährenden Most so aufzuhalten, daß ein guter Wein daraus gemacht werden könnte. Es würde überaus schwer seyn zu verhindern, daß die Weingährung in die Essiggährung übergehe. Dies muß aber eben

zu einer Zeit fallen, wo jene Ebben und Fluthen nebst der Wärme immermehr abnehmen, damit kann dann die Bewegung des Weins gemäßiget und gänzlich aufgehalten werden, welches, wie oben erinnert worden, ihm so vortheilhaft ist.

Die hiesigen Weine vollenden ihre Gährung früher als die ausländischen, und sind schon um Mariä Reinigung mit ihrer Arbeit fertig. Ein deutlicher Beweiß, daß es ihnen an dem geistigen oder ätherischen Oehltheilgen mangele. Dagegen haben sie mehr Wasser und die Fermentation kann also in dieser wässerigen Flüßigkeit geschwinder, als in einer viscidern, von statten gehen. Um die jetzt gedachte Zeit muß mithin der neue Wein, wenn man ihn nicht auf eine geschickte Art dem ausländischen ähnlicher gemacht und seine gährende Bewegung zeitlich durch Abdünsten der Trauben oder des Mostes, zurück zu halten gewußt hat, abgezogen werden.

Die

Die Vollendung der Gährung merkt man: 1. an der Farbe. Vorher war er blas und trübe, nunmehro aber wird er helle und gelb und dieses letztere um so mehr, je mehr sich Weinstein absetzt. 2. An dem Geruche. Vor der Gährung war der eigentliche süßliche Mostgeruch vorhanden. Unter der Gährung wird er penetrant und scharf. Bey dem Ende derselben wird er immer angenehmer und zuletzt lieblich. 3. Am Geschmacke. Die Süßigkeit des Mostes verwandelt sich bey unsern Weinen in einen säuerlichen und herben. Je geistiger die Weine von Natur sind, desto weniger Säure wird sich bey ihnen zeigen. Innländische und ausländische aber werden scharf, und wenn der verbrauste Most sehr bitter schmeckt, welches von seinen alcalichen Theilen herkommt, so kann man daraus urtheilen, daß man einen starken guten Wein erhalten werde. 4. An Kraft. Der Most hat nichts flüchtiges, daß er den Kopf einnehmen sollte; so bald als er aber seine Gährung vollendet hat, so ist der Geist ganz deutlich wahrzunehmen, und kann besonders durch Schlurfen be-

beurtheilt werden, wodurch das eigentliche Geistige abgesondert und in den Kopf geleitet wird. Es ist hiebey noch dieses anzumerken, daß je mehr öhlichte und fette Theile im Moste sind, er desto mehr Hefen auswirft. Je weniger aber von jenen vorhanden sind, desto mehr Faßhefen giebt er.

Auch das ist es noch nicht alles, was man bey dem Weine zu beobachten hat, daß man nemlich seine Gährung gehörig dirigire, obschon hierinn die Hauptsache besteht; sondern man muß auch wissen, wie man ihn conserviren und seine Güte nicht ins Abnehmen kommen lassen soll. Kein Fluidum bleibt ganz ohne alle innere Bewegung, so wenig man auch dieselbe wahrnimmt. Durch diese Bewegung wird es entweder verbessert, oder verschlimmert, und die geistige, eßighafte und faulende Gährung folgen stets auf einander. Bey dem Weine ist in diesem Stücke keine Ausnahme zu machen. Ihn gänzlich still stehend zu machen, daß er sich gar nicht verändere, das ist eine Kunst, die noch erfunden

werden soll, und wenn es nicht zu läugnen ist, daß er zehre, so ist es eben so wenig in Zweifel zu ziehen, daß er sich verändere. Alle Geschicklichkeit eines Weinküfers muß also nur dahin gehen, daß der Wein keine merkliche Veränderung am Geschmack, Geruch und Farbe erfahre: und das ist es, wovon ich hier auch noch etwas erinnern werde.

Man muß zuförderst auf gute Keller sehen, und wenn ich sage: gute, so verstehe ich darunter solche, die rein, trocken und kühle sind, wohin die Wärme der obern Luft nicht leicht würket; wo keine stehende, sumpfige und faule Wasser, und eben so wenig starke oder wohl gar übelriechende Dinge sind. Man kann sich es von selbst leicht vorstellen, was für Schaden das alles anzurichten vermögend ist, und wie wenig man sich einen Wein von gutem Geschmacke versprechen kann, wenn er an einem Orte eingeschlossen ist, wo sich Dünste von mancherley Art befinden; zumal da der Wein von solcher Beschaffenheit ist, daß er das äussere an sich ziehet, und durch die Gäh-

rung eine Vermischung mit den Theilen die sich in der Luft befinden, entsteht. Was das Wasser anbelangt, so kann es dem Weine nicht nachtheilig seyn; wenn es nur allezeit rein und frisch ist. Es würde vielmehr, wenn es durch die Keller flöße, demselben auf mehr denn eine Art zuträglich seyn. Zum wenigsten sieht man wohl, daß wohlgespündete Fäßer und Flaschen mit Most oder Wein angefüllet, in einen Brunnen versenkt, am besten aufbewahrt werden können, weil ihre innere Bewegung hier am meisten sistirt, und von aussen aller Zugang vor fremdartiger Materie verschlossen ist.

Die Gefäße, darin man den Wein aufbewahret, müssen, wie alles was zu diesem Geschäfte gehört, besonders sauber und rein gehalten werden, und man thut sowohl in dieser Rücksicht, als auch wegen der Dauer am besten, wenn man sich der eichenen bedient. Es ist nicht genug, daß die Fäßer von innen wohl gereinigt, und wenn es alte sind, von dem schädlichen Schimmel, der so unmerklich ist,

und sich gleichwohl so leicht fortpflanzt, und einen müchenden Geruch erzeugt, mit kochenden Wasser gebrühet und mit scharfen Besen gefeget werden. Sie müssen auch von aussen rein erhalten, mit frischen Wasser abgewaschen und wieder getrocknet werden, weil sich auch da gern ein Schimmel ansetzt, welcher, indem er nichts anders als eine Pflanze ist, sich ausbreitet, fortpflanzt und zum Spunde hinein wächst und ein kleiner Theil davon das ganze Faß anzustecken vermögend ist. Diese Sorgfalt des Abwaschens muß sich überhaupt nicht nur bis auf die Hähne an den Weinfässern, sondern auch auf den ganzen Keller erstrecken, und wenn man sie im Anfange beobachtet hat, so muß man sie auch stets fortsetzen. Zum Moste nimmt man gerne neue Fäßer, zum Abziehen aber müssen lieber solche genommen werden, auf welchen schon anderer Wein gegohren hat, besonders wenn derselbe rein und gut gewesen ist. Wenn die Fäßer zu nahe an einander gelegt werden, so kann der Fehler des einen gar leicht zum Verderben des andern Gelegenheit geben. Daher muß man

auch hierauf sein Augenmerk richten. Wenn sich die Güte so mittheilte, als es das Verderben thut, so würde zu rathen seyn, den schlechten Wein in die Nachbarschaft des bessern zu bringen. Da aber gleichwohl das Gegentheil gewiß ist, so ist es nöthig, daß man den letztern allemal von dem ersten entferne, und sich besonders hüte, daß der ausgegohrne Wein nicht in demjenigen Keller gelassen werde, wo sich noch ein anderer in der Arbeit befindet.

In Spanien und an einigen andern Orden hat man irrdene Töpfe, die man in die Erde gräbt, und dem Most darein gähren läßt. Alsdenn füllt man erst den Wein auf eichene Fäßer, die man mit Salzwasser gereinigt, und darnach wieder mit reinen Wasser ausgespühlt hat. Damit nun auch nicht ein Tropfen davon in Faße zurück bleibe, so wird dasselbe vermittelst eines Blasebalgs ausgeblasen. Dies letzte ist unter die Kleinigkeiten zu rechnen, dabey man sich ohne Noth aufhält. Man kann doch aber daraus sehen, wie sorgfältig man bey dem Weine verfahren, und

was für eine besondere Reinigkeit dabey beobachtet werden muß. Das erste aber hat ohne Zweifel dies zur Absicht, daß aller in den Fäßern sich verhaltenden Säure, und allem Schimmel, der sich auch in den kleinsten Fugen der Fäßer aufhalten kann, zu begegnen sey, und in so fern ist die angewanndte Mühe zu loben.

Die Morgenländer haben eine besondere Art den Wein wohlschmeckend zu machen. Sie sammlen die Blüthen vom Weinstocke, trocknen sie in Schatten, stoßen sie zu Pulver und hängen in einem Tüchlein etwas davon ins Faß zu der Zeit, da die Gährung vorgeht. Es läßt sich dieses hören, zumahl wenn man bedenkt, daß der Blumenstaub eine ganz eigene und thätige Materie ist. Nur das Pulverisiren ist vergeblich. Und da es doch Schade ist, wenn man die Blüthen, aus welchen brauchbare Trauben werden können, abschneidet, da man ihrer überdies nicht wenig haben muß; so würde ich rathen, das man an etlichen Orten, wo man

sonst nichts hinbringen kann, z. E. an der Winterseite eines Berges oder der Häußer, Weinstöcke blos um ihrer Blüthen willen pflanzte. Ich würde aber auch die Blüthen abnehmen lassen, sobald sie aufgegangen wären, und ehe sich noch der edle Staub davon verlohren hätte. Ich würde sie sogleich in ein Gefäß mit verdickten Moste thun, um sie vor der Ausdünstung zu bewahren, und dann, wenn der Most auf die Fäßer gebracht wird, einem jeden Faße etwas von diesen conservirten Weinblüthen zusetzen, und mit durch die Gährung gehen lassen.

Es dient zur Conservation des Weins, daß er mehrmals auf frische Fässer gezogen werde. Im ersten Jahren sollen die stärksten 3mal, nemlich im Merz, im Julius und im Herbste, alle andere Weine aber sowohl im ersten als zweyten Jahre nur zweymal, nemlich im Frühling und Herbste, im dritten Jahre nur einmal, und alsdenn nach etlichen Jahren noch einmal abgezogen werden. Wenn der Wein ein ganzes Jahr auf der Hefen liegt,

 so

so bekommt er einen firnßigten Geschmack, und das kommt daher, weil er der gröbern Oehltheilgen zu viel aus den Hefen aufgelöst, und in sich genommen hat. Sehr alte Weine haben zwar auch einen firnßigten Geschmack, dies rührt aber daher, weil ihr wässeriger Theil gegen den öhligen zu klein geworden ist. Meiner Meinung nach könnte aber ein solcher Firnißgeschmack durch im Wasser aufgelösten Weinstein leicht gehoben werden.

So wahr als es ist, daß das Abziehen des Weins zur Erhaltung desselben dient; so ist doch auch nicht zu läugnen, was einige zu sagen pflegen, daß ihm ein Kleid ausgezogen wird, so oft man ihnen abzieht. Das ist, er verliehrt etwas von seiner Kraft, und das dadurch, daß er die Luft berührt und bey der Gelegenheit viel ausdünstet, welches diejenigen leicht spüren können, die bey dieser Verrichtung zugegen sind, und von den spirituösen Dünsten halb trunken werden. Bey dem rothen Weine muß man auch deswegen mit dem Abziehen nicht zu oft kommen, und man thut bes-

besser, wenn man ihn an kalten Orten geraume Zeit auf seinen Hefen wohl verspündet liegen läßt, weil er dadurch geistiger wird, und ihn erst den darauf folgenden Winter, das ist, nach einem Jahre ein paarmal abzieht. Einige spülen das Faß, worauf der Wein gezogen wird, erst mit Branndewein aus; es gilt das aber als eine algemeine Regel, daß man zum Abziehen solche Gefässe erwähle, auf welchen vorhin bessere Sorten Wein gelegen, denn das gereicht sehr zur Verbesserung des abgezogenen Weins. Ob nun gleich das Abziehen so nöthig ist, so muß man doch dabey auch auf die Gattung des Weins acht haben. Ein Wein aus Trauben, der geschwinde zeitiget, muß nothwendig einige Zeit auf den Hefen gelassen werden, damit er die mit der Erde zu Boden gefallene salzige und schwefeliche Theile wieder auflöse, sonst schlägt er um.

Nicht allein das Abziehen, sondern auch das Auffüllen des Weins ist zu seiner Erhaltung nothwendig. Denn da derselbe sein Phlegma auch durch die Seiten des Gefäßes

ausdünstet, so würde er sich im Fasse setzen, und eben dadurch der Luft mehr Fläche bieten, welches ihn verdirbt, es muß aber allezeit so viel nachgegossen werden, als verdünstet ist. Zum Auffüllen müssen allezeit bessere oder doch eben so gute Weine genommen werden, als die sind, welche man füllet. Junge Weine können wohl einen Zusatz von alten, keinesweges aber alte einen Zusatz von jungen vertragen. Die Ursache ist leicht einzusehen. Warum wollte man mit wenigen viel verunedlen, und nicht mit ein wenig bessern Wein den schlechten verbessern? Ein junger Wein ist der Gährung immer eher als ein alter unterworfen, und folglich könnte jener diesen gar leicht, wenn er mit ihm vermischt wird, in eine Disposition zum Gähren bringen. Die ungarischen Weine leiden gar keine andere, und vorzüglich keine Rheinweine. Ihr Verderben nimmt sogleich seinen Anfang, so bald sie mit diesen vereinigt werden. Um deswillen füllet man sie so auf, daß man in die Fässer reine Kieselsteine und zwar so viel thut, bis sie wieder voll sind. Man erwählt Kieselsteine, weil sich nichts

nichts davon auflößt, und doch der ledige Raum dadurch erfüllet wird. Sie müssen aber ganz rein seyn, und um deswillen mit heissen Wasser abgebrüht, mit saubern Bürsten abgebürstet, und nachdem sie wieder mit reinem Wasser abgewaschen worden, getrocknet werden.

Es fragt sich, was von dem Kahne zu halten sey, der sich auf dem Weine in Gestalt eines weisen Fettwesens oder geronnenen Oehls zeiget. Da er, wie man ganz deutlich sieht, etwas fettiges ist, weil er oben schwimmt, so kann man ihn als ein oleum vini, und als eine Sache betrachten, die an sich selbst wohl beträchtlicher ist, als man gemeiniglich glaubt. Die Natur stößt dasselbe aus, und legt es auf die Oberfläche, um damit den Wein gegen die Luft zu decken, und zugleich die Gährung zu sistiren. Denn wenn man bey flüßigen Dingen die Gährung aufhalten will, so geschieht es dadurch, daß man ihre Oberfläche mit einem Oehle bedeckt. Man sollte sich daher allerdings hüten, die kahnige Haut zu zerreissen, sondern vielmehr, wo sie sich nicht findet,

det, durch Aufziehung eines reinen Baumöhls die Stelle derselben zu ersetzen suchen. Man kann solchergestallt von einem Fasse immer bis auf einige Maaß abzapfen, die gleichwohl ebenfalls zu gebrauchen sind. Da der Spiritus vini rectificus nichts anders als ein zartes Oehl ist, so thut derselbe eben die Dienste, wenn man ihn mit einer besondern Behutsamkeit aufgiesset, daß er oben auch der Fläche des Weins steh, und wenn ja auf die letzt etwas Branndewein mit unter den Wein kommen sollte, so ist dieses demselben weit angemessener, als wenn sich mit demselben Baum- oder anderes Oehl vermischt.

Es geschieht nicht selten, daß die Weine zäh werden. Die Lateiner nennen ihn vinum pendulum. Er zieht sich alsdenn wie ein Faden, und hat gleichsam ein schleimiges Wesen erhalten. Die Ursache davon sind die Hefen, welche den Most klebrich und zähe machen, in der Gährung aber ausgeschieden worden sind. Kommen sie nun wieder, indem das Faß geschüttelt wird, unter den Wein, so theilen sie dem-

demselben ihr gröberes Oehl mit, und dadurch wird er zäh. Das beste präservirende Mittel ist also die Ruhe, und daß man ihn bald auf ein reines Faß, welches mit dem Schwefeleinschlag versehen ist, abziehe. Man kann diesen Fehler auf eine mechanische Art verbessern, entweder daß man den Wein mit Ruthen peitscht, bis er seine Zähigkeit verlohren, oder durch einen besondern Weinreisser auf ein Faß füllet, welcher so eingerichtet ist, daß das zähe Wesen von einander getrennet wird. Es bleibt inzwischen allemal in solchen Weine eine Neigung zu ihrem vorigen Zustande, weswegen sie sich nicht lange erhalten lassen. Es kann auch nicht anders seyn, als daß bey dem Peitschen oder Reissen viel Spiritus verfliegen muß, wodurch sie matt und schaal werden. Man darf nur den Wein eine zeitlang im Glase stehen lassen, oder auch z. E. filtriren, daß er in Tropfen fällt, so wird sich viel von seiner Kraft und seinem Geschmacke verliehren.

Ich muß, ehe ich von dieser Sache abgehe, noch einiges vom Schwefeln der Weine erinnern. Wenn ein neues oder lediges Faß geschwefelt wird, so heißt das Einbrennen. Geschieht es aber bey einem Fasse, welches nicht voll ist, so nennt man es Aufbrennen. Diese Behandlung des Weins verwahrt den Wein vor der Säure und dem Schimmel, und ist zugleich eine Probe, ob der Wein am Schimmel oder der Säure krank sey. Brennt der Schwefel im Fasse, so ist der Wein gesund, geht er aber aus, so ist das ein Zeichen, daß ein Fehler darinn sey. Einige halten zwar das Schwefeln schlechterdings für schädlich und strafbar; man muß aber wissen, daß der Schwefel nur alsdenn schädlich ist, wenn man ihn zu häufig braucht, und solche geschwefelte Weine zu bald trinkt, oder auch wenn man sich des Aufbrennens, zumal bey Weinen die am Zapfen gehen, mehr als des Einbrennens bedient. Ausserdem hat es seinen grossen Nutzen. Es wird der Wein dadurch verbessert, denn das flüchtige subtile Sauerwesen des Schwefels verbindet das subtile Oehl mit dem

Was-

Wasser und hält folglich die Kräfte zusammen. Es dient auch zur Erhaltung des Weins, indem das flüchtige Acidum des Schwefels, so bey dem Verbrennen losgeht, die Gährung mäßigt, den Wein stärker und geistreicher macht, dem Verderben Einhalt thut, und mithin den Wein in einerley Zustande erhalten hilft. Es trägt aber auch endlich das seine zur Aufklärung desselben bey, indem es macht, daß sich seine gröbern Erdtheilgen desto eher zu Boden setzen. Die Art nach welcher man hiebey verfährt, ist sehr verschieden, und es pflegt ein jeder nach seinem Belieben zu künsteln. Einige verbrennen allein den Schwefel, andere setzen Gewürze dazu, andere bedienen sich des Branndeweins, den sie anbrennen; noch andere nehmen Branndewein, der zuvor gewiße würzhafte Sachen ausgezogen hat, und wieder andere brauchen Schwefel und Brandewein zusammen. Wenn aber der Schwefel allein schon hinlänglich ist, so scheint mir das andere ganz überflüßig zu seyn, und die meisten verbrannten Gewürze sind wegen ihres empyreumatischen Oels für schädlich

lich zu halten. Die leichteste, sauberste und beste Art, die Weine zu schwefeln, dünkt mich diese zu seyn; wenn man eine Portion Wein unter einer gläßernen Glocke oder einem andern umgekehrten Gefäße den Schwefelrauch recht stark einziehen und sich davon sättigen ließe, etliche Stunden verschlöße und hernach mit dem Wein im Faße vermischte. Diejenigen, welche Gelegenheit dazu haben, könnten auch statt des angebrannten Schwefels, die Probe mit dem flüchtigen allgemeinen Sauersalze machen; da man nemlich einige leinene Tücher in Lauge von Potasche netzt, dieselben über ein Gestell, einer Pyramide gleich, ausbreitet, unter die Pyramide aber ein Gefäß mit Schwefel setzt, denselben anzündet, und den Schwefeldunst sich so lange an die Tücher anlegen läßt, bis sie trocken werden. Diese Tücher werden alsdann entweder ins Faß und in den Wein gehangen, oder im Wein oder Brandewein ausser dem Faße gelegt, da denn hernach dieser zu dem Weine im Faße gegoßen werden kann. Wer den flüchtigen Spiritus von dem auf diese

be=

beschriebene Art bereitetem zarten Mittelsatze zu scheiden weiß, und das ist nicht nur sehr leicht, sondern auch gar nicht kostbar, der Nutzen aber unstreitig desto grösser, der kann denselben nur unmittelbar mit dem Weine selbst in der Quantität, welche die Erfahrung zeigen wird, vermischen, welches nicht allein die besten Dienste, die man sich sonst von dem Schwefel zu versprechen hat, thun muß, sondern auch die reinlichste und leichteste Art ist, wie man in diesem Falle verfahren kann. Es wird nicht nöthig seyn hiebey noch zu errinnern, daß man die Fäßer, wie bey dem Schwefel überhaupt, nach verrichteter Sache gute verspünden muß.

Die Weine zu conserviren ist endlich noch nöthig, daß sie sowohl vor der Wärme, als vor der Luft und allen übelriechenden und faulichten Dingen verwahrt werden. Die Wärme macht, daß ihr geistiges Wesen leicht verfliegt, welches man aus dem Effect des höchsten Grads der Wärme schon schliessen kann. Wenn nemlich der Wein kocht, so

wird er dadurch ganz alterirt, und wenn man ihn in einem Glasse an die Sonne stellt, so präcipitirt er etwas, und zeigt sich sehr verändert. Wie viel er von seinem Geschmacke verliehrt, wenn man ihn nur warm werden läst, das wird ein jeder aus der Erfahrung wissen. Von der Luft wird er schaal, kahnig und eben so, wie durch die Wärme, seines Geistes beraubt. Läßt man den stärksten Wein in der Luft, besonders wenn sie warm ist, stehen, so wird man finden, daß er seine Natur ganz verändert hat, und nicht anders schmeckt, als wenn man lauliches Wasser darunter gegossen hätte. Uebelriechende und fauliche Dinge, als z. B. Käse, Knoblauch, Zwiebeln, Sauerkraut, Rüben, Leder, Fleisch, Weibspersonen zu Zeit ihrer monatlicher Reinigung, u. s. w. müssen schlechterdings von dem Weine entfernt bleiben, weil er von den sulphurischen Dünsten gar leicht angesteckt, und sowohl im Geruch, als Geschmack verdorben werden kann. Sollte es aber geschehen, daß der Wein übelriechend, stinkend würde, oder gar in die Fäulniß gehen wollte, so kann ihm nicht anders geholfen wer-

werden, als daß man aromatische oder kräftig riechende Dinge hinein hänge, wie man denn auch würklich zu thun pflegt, und sich des Beyfusses der Salbey, Lorbeere, oder auch brauner Semmeln, wie sie aus dem Ofen offen kommen, dazu bedient. Die beste Cur ist, daß man ihn sogleich abziehe, auf Fässer, worinn ein guter, alter Wein gewesen, und die wohl geschwefelt sind, bringe, und den Spund fest verwahre, so curirt er sich selbst aus. Was die Art, den trüben Wein helle zu machen anbetrift, da man Hausenblase wohl gekocht in jungen Wein weicht, und nachdem man ihn durch gepeitscht, oder aus einem Gefäß ins andere gegossen hat, in das Faß schüttet, und in demselben vermittelst eines Querls wohl vermischt; so ist das ein solches Mittel, welches nur sogleich, nachdem man den Wein behutsam abgezogen hat, seine Würkung thut. Im übrigen taugt es nicht viel, denn es beraubt den Wein eines Theils seiner Kraft, giebt Gelegenheit, daß er stinkend wird, weil sich die Hausenblase nicht gar zu lange hält, und wo nur ein wenig davon

zurück bleibt, in die Fäulniß geht. Die Klarheit kann sicherer durch Gedult erhalten werden, wenn man ihn etliche Jahre liegen läßt und abzieht, denn so wird er von sich selbst helle werden.

Die Weine muß man aber nicht nur zu conserviren, sondern auch zu verbessern wissen. Die Kunst besteht darinn, daß man aus schlechten Weinen gute mache: 1) durch Abscheidung des überflüßigen, z.E. des Wassers, wenn man den Most abdampft, die Trauben welk werden, oder den Wein einfrieren läßt. Von dem Abdampfen ist nicht viel zu halten; es kann dieses nicht geschehen, ohne den Wein zu verderben, denn seine geistigen Theile sind nicht mehr so, wie im Moste, mit den erdigten verwickelt, und sehr viel verflogen. 2) Durch Ersetzung dessen, was mangelt, welches entweder Farbe, oder Geist und Geschmack ist. Und dieses nennt man Künsteleyen. Einige unter ihnen sind ganz unschuldig, und thun ihre Würkung, ohne daß sie der Gesundheit nachtheilig sind, andere

herge-

hergeben sind desto verwerflicher, weil sie aus solchen Dingen bestehen, welche einen gefährlichen Gift mit sich führen.

Künsteleyen von der ersten Art sind die, wenn man entweder einen schlechten Wein mit unschädlichen Dingen verbessert: z. E. wenn man saure Weine mit alcalischen Dingen versetzt, dergleichen Kreide, Eyerschaalen u. s. w. sind, wodurch der Wein angenehm wird. Oder wenn man um dem Weine einen Moßler Geschmack beyzubringen, Licopodium oder Hollunder-Blüthen braucht, wiewohl man hiebey die gröste Behutsamkeit anwenden muß, damit die also gefliederte Weine nicht in den Kopf steigen. Dem herben Weine kann man während der Gährung mit dem Brandeweine, dem schlechten Weine aber dadurch zu Hülfe kommen, daß man ihn auf bessere Lager zieht, welches wohl unter den unschuldigen Künsteleyen die brauchbarste und nützlichste ist. Zu dieser Gattung künstlicher und unschuldiger Bearbeitungen gehört auch dieses: wenn man schlechte Weine auf Rosinen gieset, und wäh-

render Gährung etwas Spiritus vini zusetzt, damit man die Fermentation befördere. Es können auch statt der Rosinen, Johannisbeere, Feigen und andere süsse Früchte genommen werden. Daraus wird ein guter und gesunder Wein, und so werden auch viele Weine, die als ungarische verkauft werden, gemacht.

Man kann auch dem Weine eine gute Farbe geben, welches mit gebrannten Zucker, damit er gelb werde, oder mit Rosinen, Heidelbeere, Sandelholz, damit er roth aussehe, geschicht. Will man aber, daß er klar und gelb werde, so muß man einen Saft aus grüner welscher Nußschale machen, welche mit Zucker oder Syrup gekocht, und zu dem Weine gethan wird. Oder man kann auch dem Weine die Farbe nehmen, und ihn weiß machen. Siehe Oeconomische Nachrichten Tom. XII. pag. 620. 621. Statt des Castanienholzes kann man auch Büchen- und Haselholz brauchen. Man muß es nur eine Stunde mit klaren Wasser kochen, um ihm

den wilden Geschmack zu benehmen, alsdann thut man es trocken zu der Hefen im Fasse, worauf der Most gefüllt wird, und er wird in 24 Stunden hell werden.

Das alles sind künstliche Bearbeitungen des Weins, welche weder schädlich noch auch widrig sind. Es giebt aber auch ekelhafte Künsteleyen, als da der Champagner Wein mit Extract von Taubenmist gemacht wird, oder ungesunde, wenn man die sauren Weine mit Silberglätt süß und angenehm zu machen sucht, ingleichen wenn sie mit Marcusit, oder wohl gar mit Mercurio sublimato und Arsenico versetzt werden. Es ist dieses letztere um so viel schlimmer, weil man Mühe hat, das Arsenicum zu entdecken, und dergleichen Weine zu erforschen. Denn was die erste Art der Verfälschung mit Silberglätt oder andern bleyartigen Dingen anbelangt, so hat man noch ein Mittel dahinter zu kommen. Man nehme 2 Loth Auripigment, und 4 Loth ungelöschten Kalk, stosse jedes zu Pulver, menge es unter einander, schütte es in ein gläsernes

Gefäß mit einem Halse und giesse $\frac{3}{4}$ ℔ reines Regenwasser darauf. Man setze das Glaß wohl zugestopft 24 Stunden lang in eine mäßige Wärme, und schüttele es etwa alle 2 Stunden herum. Hernach lasse man es kalt werden, und sich setzen, und giesse das klare in eine Flasche, die man wohl verwahren muß. Allenfalls kann man auch die Mischung nur eine halbe Stunde lang kochen. Wenn man nur hiervon einige Tropfen in einen verdächtigen Wein fallen läßt, so giebt es demselben eine gelbrothe, braune oder schwärzliche Farbe, je mehr oder weniger er mit bleyartigen Dingen tractirt worden ist. Ist er aber rein und ächt, so wird es blos eine weißliche Farbe bekommen, und dadurch undurchsichtig werden.

Weine, welche mit Mercurio sublimato vermischt werden, welches einer der stärksten Gifte ist, kann man mit dem Spiritu salis ammoniaci, oder auch mit einer Lauge von Potasche und überhaupt mit einem jeden Alcali entdecken, denn dieses wird Pommeranzenfarbig, wenn man einen solchen Wein darauf

auf giesset. Die arsenicalischen Weine können endlich auch mit einer Solutione Saturni in aqua forti probirt, und entdeckt werden.

Endlich werden auch Weine unvorsetzlicher Weise verfälscht und ungesund, wenn man sie in Gefäßen aufbewahrt, von welchen sie eine schädliche Eigenschaft annehmen können.. So ist z. E. nichts ungesunder, als ein Wein, der in zinnernen Flaschen aufbehalten worden ist. Denn weil faßt alles Zinn mit Bley versetzt ist, so greift die Säure des Weins dasselbe an, lößt es auf, und macht einen fließenden Bleyzucker, wodurch zwar der Geschmack des Weins eben nicht verschlimmert, sondern beynahe verbessert und süßer wird; allein da alle bleyartige Dinge Contracturen und hectische Zufälle verursachen, so ist ein solcher Wein allerdings nicht besser, als ein würklicher Gift anzusehen, der über lang oder kurz, seine betrübten Folgen äussert. Im Vorbeygehen müssen wir hier, da wir zum Besten eines Oeconomen schreiben, erinnern, daß man sich für nichts mehr, als für sauren

Speisen, welche in zinnernen Gefässen gestanden, zu hüten hat. Es scheint dieses zwar mehr als zu bekannt zu seyn, gleichwohl wird sehr öfters, es mag nun entweder aus Unwissenheit oder aus Unachtsamkeit geschehen, dawider gehandelt. Man lasse nur einen halben Tag lang Weineßig in einem zinnernen Gefässe stehen, so wird man finden, daß er viel süsser als vorher, und das Zinn schwärzlich geworden ist. Dieses rührt daher: daß die Säure das Bley in dem Zinne angegriffen, und die Süßigkeit, die es mit sich führt, ausgesogen hat.

Wir müssen nun noch einiges von dem Obstweine reden, da derselbe in Aufnahme zu kommen scheint, und auch auf Tafeln, wo Burgunder, Chambagner und andere kostbare Weine getrunken werden, seine Stelle findet. Die Haußwirthe sollten diese Sache um so viel mehr ihrer Aufmerksamkeit würdig halten, weil sie dadurch ihr Obst, das sie oft nicht recht zu nutzen wissen, mit besondern Vortheil anwenden, und in solchen Ländern, wo kein

Wein wächst, und wo die Weine ausserordentlich kostbar sind, zu einem Tischweine gelangen können, der nicht allein vortreflich genug, sondern auch in Ansehung der Gesundheit ganz sicher ist, da er wissen kann, was bey der Zubereitung desselben geschehen, und wie mit derselben verfahren worden ist.

Der Obstwein darf nicht aus unreifen, abgefallenen, vom Winde abgeschlagenen, oder teigen Obste gemacht werden. Denn dadurch bekommt er einen besondern Geruch, und unangenehmen Geschmack. Er wird sodann auch bald sauer, und man kann nur eine geringe Quantität davon erhalten. Eben so wenig darf man ihn, wie gemeiniglich geschicht, auf schlimme Fässer füllen, und an solchen Orten, wo es übel riecht, oder wo Luft und Wärme zu stark hinein würken, aufbewahren. Man muß in Ansehung des Obstes eben die Sorgfalt, die man, wenn man den Wein macht, in Ansehung der Trauben anwendet, gebrauchen, und was seine Gährung anbelangt, nicht weniger behutsam, als bey dem

Weine seyn. Die Unachtsamkeit, die man bisher in diesem Stücke bewiesen, ist es ganz allein, die den Obstwein in Verachtung gebracht hat. Würde man sorgfältiger damit umgehen, so würde man hoffen können, daß es manche Obstländer den Weinländern, wo nicht zuvor, doch zum wenigsten gleich thun würden. Was für einen guten Anfang haben nicht schon die Engeländer in diesem Stücke gemacht, und sollte es nicht der Mühe werth seyn, ihnen nachzufolgen, da wir eben so, wie sie dazu Gelegenheit haben, und Freunde von guten Getränken sind.

Der Most von Birnen ist herzstärkend, gut für den Magen, mästet und löscht den Durst. So reden die Kenner von ihm. Man wird von demselben trunkener als vom Weine, weil er heftiger und länger fermentirt. Daher muß man ihn anfänglich offen lassen, und erst noch acht oder vierzehen Tagen den Spund locker darauf setzen, damit er einen Theil seines Feuers verliehre. Ist das nicht ein deutliches Zeugniß, daß er einen Geist, eine Kraft und Stärke haben müsse, worinn er unter den Weinen wenige seines gleichen hat?

Der

Der Most von Aepfeln ist herzstärkender und angenehmer, als der Birnmost, so wie dieser süsser und nahrhafter ist. Wenn man Birnmost abdampfen läßt, und zu einem Syrup macht, so kann man ihn alsdann mit dem Apfelmost auffüllen, und in die Gährung gehen lassen. Man wird finden, daß sich beyder ihre Eigenschaften sehr wohl zusammen schicken, und einem angenehmen Wein erzeugen.

Der Most von Aepfeln und Birnen heißt Cidre. Wenn er gut ist, so muß er klar, von einer schönen Goldfarbe, von einem angenehmen und süßen Geschmacke seyn. Soll er sich halten, so erwählt man Aepfel, die einen rauhen, sauren, aber doch reinen Geschmack haben. Denn derjenige, so aus frühzeitigen delicaten und wohlschmeckenden Obste gemacht wird, verliehrt seine Stärcke viel eher, und verdirbt leichter, als der von dem härtesten Herbobste. Man läßt sie auf den Böden erst recht reif und milde werden, liest sie nach und nach, wie sie gut werden, aus,

reibt sie klar und verfährt mit demselben so, wie man mit den Trauben zu thun pflegt. Man sey aber hiebey so viel als möglich darauf bedacht, daß man, wie wir oben bey den Trauben errinnert haben, diejenigen Arten zusammen nehme und mit einander vermische, deren Eigenschaften einander entsprechen.

Da sich das Obst bis zur größten Kälte hält, so kann man es erst bey der Annäherung desselben keltern, und den Most davon einfrieren lassen, um sein Wasser abzuscheiden. Auf diese Art läßt sich auch aus dem zeitig reif gewordenen Obste Wein machen. Wenn Kälte kommt, so läßt man den Most ein oder etliche mal einfrieren, und das wird ihm Stärke geben. Will man ihm noch die Süßigkeit verschaffen, so vermischt man ihn mit einem von dem späten Obste, der ebenfalls gefroren gewesen, läßt ihn gähren und aushellen, und man wird einen guten Wein bekommen. Wollte man das Obst erst in dem Ofen welken, und das Wässerige aus seinen

Hül-

Hülsen verfliegen lassen, so würde man nicht nur dem Schimmel zuvor kommen, sondern es würde sich auch der Most in seinem natürlichen Digerirkolben um so vielmehr verbessern.

Ob die Schale von den Früchten vorher, ehe der Saft ausgepreßt wird, abgesondert werden müßte, das ist eine Frage, welche von keiner Erheblichkeit zu seyn scheint. Wir sollten aber glauben, daß es sehr viel zur Erhöhung der Farbe beytragen würde, wenn man die Schale mitnähme. Der Geschmack aber wird dadurch nicht so wohl verliehren, als gewinnen, indem sie dem Moste eine ihm angemessene Säure und etwas herzhaftes mittheilt. Was aber das Mark anbelangt, so muß man in der Absonderung desselben desto sorgfältiger seyn, weil es dem Moste wegen seiner Schärfe und Bitterkeit nachtheilig ist. Gänzlich wollen wir das Mark nicht verwerfen, sondern wir wollen hiermit nur so viel sagen, daß eine allzugrosse Quantität dem Moste schaden könne. Man wird daher am be-

sten thun, wenn man die Hälfte mit dem Marke, und die andere ohne dasselbe preßt. Alles aber, und dies erinnern wir im Vorbeygehen, Mark und Schale, und besonders diese ist, nachdem der Saft ausgepreßt worden, noch sehr wohl zum Branndewein zu gebrauchen.

Soll der Aepfel- und Birnmost seine Kraft und Farbe behalten, so darf er nicht von seinen Hefen abgegossen werden, denn wenn man ihn auf ein anderes Faß zieht, so bekommt er eine rothe schwärzliche Farbe, und verliehrt vieles von seinem Geiste. Im Frühlinge zieht man ihn auf Flaschen, und läßt ihn durch ein Filtrum laufen, damit er recht helle werde.

Wenn man den Cidre mit dem Weingeiste, den man von dem Obste oder den Hefen der Cidres destillirt hat, versetzt, so heißt er bey den Franzosen Cidre Royale, woraus seine Güte zu ersehen ist. Das Geheimniß, oder die gröste Kunst, wie man den Cidre verbessern kann, ist diese, daß man ihn auf fri-

frische Hefen von spanischen Wein, oder Canariensect gießt, und dieses kann ohne Zweifel auch mit Nutzen geschehen, wenn man ihn auf andere gute Weinhefen bringt.

Je dicker der Birnmost ist, desto mehr muß man von den herbesten und saurestem Aepfeln darunter thun. Wenn das Obst zu Brey gemacht, und aus diesem der Most gepreßt worden, so füllt man ihn auf die Fässer, die vorher mit Schwefel ausgebrannt worden sind. Wer seinen Most etwas stark haben will, thut ein Quart oder ein Schoppen Branndewein darunter, und läßt ihn gähren. Das Faß wird nicht ganz voll gemacht, und der Spund nicht fest eingeschlagen. Soll der Most helle werden, so zieht man ihn nach einem Viertel Jahre oder im Frühlinge auf ein geschwefeltes Faß, und man kann ihn sodann trinken. Er erhält sich aber auf diese Weise selten über ein Jahr. Jedoch die Hefen, der Weinstein, die Weinfässer, und die Vermischung dieses Mosts mit Wein, sind sehr geschickt, den Obstmost gut und haltbar zu machen. Man

fülle nemlich den Obstmost auf Weinfässer, wo sich der Weinstein wohl angesetzt hat, man schwefele dieselben, und giesse dann etwas rectificirten Brandewein dazu, so wird er sich etliche Jahre erhalten. Man kann auch in die leeren Obstweinfässer wieder Wein füllen, und also abwechseln. Hat man keine Weinsteinfässer, so thut man Weinstein hinein, welchen der Most gemeiniglich verzehrt.

Eine andere Art den Most haltbar zu machen, ist diese: Wenn der Most gegohren hat, so füllt man ihn mit 6 bis 8 Maaß guten auf die Hälfte eingesottenen Moste auf; man vermischt ihn mit einem halben oder ganzen Schoppen rectificirten Branndewein, und schüttet ihn laulich ins Faß. Dieser Zusatz giebt ihm Stärke, verschönert und erhält ihn.

Man läßt endlich auch den Most von guten reifen Obste, zu welchen kein Wasser gekommen ist, keltern, und nachdem man den Weingeist hinzugethan, im Fasse gähren. Man zieht ihn alsdenn auf ein anderes Faß, thut

thut ein Drittheil oder Viertheil ganz süssen Weinmost darunter, und läßt ihn noch einmal gähren. Dieses wird ein Wein, den die allergrösten Weinkenner von dem ächten nicht zu unterscheiden wissen. Wird er alt, so verspürt man zwar die Vermischung, allein, man kann ihm dadurch helfen, daß man neuen Wein wieder dazu setzt. Manche haben dieses Getränke dem besten Weine vorgezogen. Läßt man ihn noch überdies frieren, so bekommt man einen solchen, der dem besten Rheinweine an die Seite gesetzt werden kann.

Der Obstmost ist allemal, mit der Wasserwage geprüft, um etliche Grad leichter, als der Weinmost. Kan man ihm nun sein leichtes Wesen, welches das Wasser ist, benehmen, so nähert er sich in der Güte dem Weinmoste, das geschieht aber entweder durch Frieren oder Abdünsten. Es ist besser, wenn man den Most, als den Wein frieren läßt, doch da sich zum Frieren nicht allezeit die rechte Bequemlichkeit findet, so muß man seine Zuflucht zu denen letzten nehmen. Man

hat nur die Hälfte einzusieden nöthig, womit man die andere Hälfte vermischt, und dieses muß geschehen, wenn der eingesottene Most noch etwas laulich ist.

Aus dem Zwetschgensaffte, ingleichen aus dem grossen blauen Herbstschleen läßt sich ebenfals ein edler Wein verfertigen, Schale und Kern muß davon gethan werden, man preßt sie sodann, läßt sie braußen, den Wein zusammen frieren, und zwey Jahr alt werden. Besser wäre es freylich, wenn man die Zwetschgen so lange erhalten könnte, daß man ihren Most könnte zusammen frieren lassen. Denn daraus würde ein Saft werden, der den spanischen Wein vorstellen könnte. Johannis- und Heidelbeere sind nicht weniger geschickt, einen vortreflichen Wein herzugeben. Der Saft von jenen wird dem Burgunder, und von diesen dem Pontac gleichen. Es ist auch nichts seltenes, daß diese zum Pontac gethan werden, indem sie dem Weine das anziehende und herbe mittheilen. Siehe ein mehreres hiervon. Waller. Chem. Seite 359, 374. obs. 8.

Ge-

Gewiß ist es, wenn man mit dem Obstsafte nach den Regeln der Gährungskunst aufs sorgfältigste umgehen, und die oben bemerkten Kunstgriffe bey dem Weine, auch bey dem Cidre anwenden wollte, so würden wir dadurch ein Getränke erhalten, das dem Haußwirthe eben so angenehm, als vortheilhaft seyn dürfte.

Ehe ich diese Abhandlung beschliesse, so muß ich noch einer andern Art des Weines gedenken, den man den vermischten, oder zusammengesetzten nennen kann. Es ist derselbe von einer zwiefachen Gattung. Die erste ist diese: Wenn man einen schlechten, magern oder wässerigen Wein hat, so kann er dadurch verbessert werden, daß man ihn zur Zeit der Weinlese mit neuen Weinbeeren oder Moste vermischt. Er wird alsdenn wieder anfangen zu gähren, seine Eigenschaften werden durch den guten Zusatz veredelt werden, und es wird sich das Wäßrige verliehren. Jedoch, man hat nicht nöthig mit dieser Art der Behandlung bis zur Weinlese zu warten, da wir be-

ständig die vortreflichsten Weinbeere bekommen, und dadurch den schlechten Wein veredlen können. Dies sind die Cibeben, und grossen Rosinen, die wir in Menge haben. Sollte es denn nicht möglich seyn, daß man von denselben einen Wein zubereiten könnte, der dem spanischen oder ungarischen gleich wäre? Ich glaube nicht zu irren, wenn ich sage, daß schon viele diese Kunst verstehen, und sich dadurch grosse Vortheile zu verschaffen wissen. Manche Handelsleute verkaufen die schönsten Weine, und wohl selbst Ungarische um einen ganz billigen Preiß, würde dies aber wohl geschehen können, wenn es die ächten, und nicht viel mehr solche, die aus Rosinen gemacht worden sind, wären? Was ist der Malacha-Wein anders als ein zusammen gesetzter Wein, und da er gleichwohl nicht wohlfeiler, als das Maaß für 12 Gr. verkauft wird, so kann es unstreitig einem Haußwirthe nicht gleichgültig seyn, zu erfahren, wie derselbe zubereitet wird, weil er ihn dann mehr, als noch einmal so wohlfeil wird trinken können. Ich habe die Nachricht erhalten, daß in einer gewis-

wissen grossen Handelsstadt alle Gattungen von Weine zu haben sind, und gleichwohl wird man unter diesen allen sehr selten die ächten finden. Man versteht daselbst die Kunst, den Wein zusammen zu setzen, und den schlechten durch den Zusatz eines bessern zu erhöhen. Ich muß bekennen, daß ich eine Probe angestellt habe, und hinter das Geheimniß gekommen bin. Ich will es aber, weil es von denen, die es verstehen, so verborgen gehalten wird, nicht eher entdecken, bis daß ich versichert bin, es werde solches mehr Nutzen als Schaden bringen, und es werde dem Publico daran gelegen seyn.

Die andere Gattung zusammen gesetzter Weine ist diese: Man vermischt mit einem schlechten Weine etwas anders, wodurch sein Geist vermehrt, seine Farbe verschönert, und sein Geschmack angenehmer wird. Vermöge einer solchen Vermischung ist es möglich eine jede Art des Weins hervorzubringen, und es kommt nur darauf an, daß man die rechte Quantität treffe, und solche Sorten von Obst

mit einander vereinige, die sich zusammen schicken, und einen guten Geschmack hervorbringen. Nichts kann dem Pontac ähnlicher seyn, als wenn man einen dünnen Wein mit blauen Wein- und Heidelbeere aufs neue gähren läßt. Es wäre daher wohl der Mühe werth, daß man sich anstatt der Heidelbeere der blauen Herbst-Schlenen, der Johannisbeere oder auch der Zwetschgen bediente, um zu sehen, ob nicht aus dieser Mischung eine Art von Burgunder, oder ein französischer Wein entstünde. Jedoch, es ist eben nicht nöthig, daß man allezeit bey der Mischung Wein brauche, sondern es kann auch ohne demselben ein guter Wein aus Obst, und gewissen Zusätzen gemacht werden. Ich erinnere mich vor kurzen in einer Beschreibung von Siebenbürgen und Ungarn gelesen zu haben, daß man daselbst die Gewohnheit hat, viele Weinbeere zu trocknen. Man preßt sie sodann, und man bekommt von denselben einen Saft, dem nichts an Stärke gleicht, und womit man den andern, um ihn zu vergüten, vermischt. Wie sehr können wir uns diese Anmerkung zu Nutze machen!

Soll-

Sollten wir nicht einen vortreflichen Wein aus den Rosinen pressen, und ihn durch einige andere Dinge, die man hinzusetzte, erhöhen können? Freylich werden sie an sich selbst zu trocken seyn, als daß man durch das Pressen einen Saft von ihnen erhalten sollte. Wie wenig wird es daher demselben schaden, wenn man sie einige Zeit im Wasser aufquellen, oder auch wohl auf dem Feuer einmal aufkochen läßt? Wird man nicht alsdann desto eher im Stande seyn, sie recht rein auszupreßen, und wird wohl der Most, den man von ihnen erhält, dem ungarischen viel nachgeben? Hätte ich Zeit und Gelegenheit, so würde ich gar bald einen Versuch anstellen, um durch die Vermischung zu einem guten und wohlfeilen Weine zu gelangen, und ich weiß zuverläßig, daß ein jeder, der Zeit, Mühe und Fleiß hierauf verwenden will oder kann, den größten Vortheil davon tragen werde. Zum Beschluß dieser Abhandlung, will ich noch eine Art vorschlagen, wie man einen vortreflichen Wein bereiten kann. Man nimmt 100 ℔ Rosinen 45 bis 50 Kannen Wasser, und rührt dieses 14 Tage täglich

zweymal um. Die Rosinen werden gepreßt, der Most wird in einen Anker von 20 Kannen gegossen, und ein Pappier voll Löcher über den Spund gelegt. Man behält etwas Most zurück, um von Zeit zu Zeit nachzufüllen. Wenn er völlig ausgegohren hat, so thut man 3 Quartiere guten Branndewein, 1 ℔ guten Zucker, das Weise von 16 Eyern, und 1 Unze Alaun, die in einem Quart Wasser gekocht worden, dazu. Der Zucker und die Eyer werden zusammen gequerlt, ehe die Alaune darzu kommt, und das Alaunwasser muß sich vorher abkühlen. Dann wird alles mit einander vermischt und durchschüttelt, und der Spund eingeschlagen. So muß es ein Jahr gelassen werden, und man wird nach dem Verlauf desselben, den besten Wein ablassen können.

Anhang.

Von dem Eßigbrauen.

Der Eßig ist ebenfalls ein Product der Gährung, und entsteht, wie man aus den zu Boden geschlagenen Hefen, die man Eßigmutter nennt, ersehen kann, durch eine Absonderung oder vielmehr durch eine Versetzung der Salz- und Oehltheilgen, denn alles was im Weine oder im Bier war, ist auch im Eßig, nur in einer andern Stellung. Gleichwie in der Weingährung die Salztheilgen gleichsam in die Oehltheilgen eingewickelt sind, daß jene vor diesen die Zunge nicht recht berühren können, und der daher entstandene Wein, von rechts wegen mehr süß als sauer seyn soll, so kehrt es sich dagegen in der Eßiggährung um. Die Salztheilgen schmecken vor, und die darein befindlichen Oehltheilgen, welche im Eßig noch wirklich vorhanden sind, und gar leicht gezeigt werden können, sind nunmehro versteckt.

Die

Die Eßiggährung ist der zweyte Grad der Gährung, der erst auf die Weingährung folgt, und es kann eigentlich kein Eßig werden, was nicht vorher ein Wein gewesen ist. Es kann unterdessen nicht geläugnet werden, daß der erste Grad öfters so geschwind überlaufen wird, daß man glauben sollte, der Eßig wäre sogleich und unmittelbar entstanden.

Es kann der Eßig aus allen Obste und Beeren, aus Zucker, Holz, Kräutern und Blumen per fermentationem bereitet werden, und die chemische Kunst muß einem jeden so viel Stärke, daß er dem besten Weineßige gleich wird, zu geben wissen. Inzwischen giebt immer eine Sache mehr Säure als die andere von sich. Wenn das ordentliche Bier 8 Theile Säure enthält, so fasset der Eßig von weißen Biere 16, und der vom Weine 26 solcher Theile in sich.

Der Biereßig kann gemacht werden, wenn man gesottenes oder auch ungesottenes

Bier

Bier, (wovon das erste das beste ist,) nachdem es erkaltet, mit etwas Sauerteig und gerösteten Erbsen in ein Gefäß schüttet, darinn zuvor schon Eßig gewesen ist, und dasselbe an einen warmen Ort hinstellt.

Der Eßig von Obste kann gemacht werden, wenn man Holz-Aepfel oder Birnen, überhaupt alle saure Baumfrüchte auspreßt, und den Saft davon in Eßiggefäßen an die Wärme setzt.

Der Gährung wegen darf das Gefäße bey allen Arten des Eßigs niemals ganz angefüllt werden, und so wie der Eßig nach und nach verbraucht wird, muß man Wein, Bier oder auch wohl etwas Regenwasser wieder nachgießen.

Jedoch, das heißt nur noch ganz im allgemeinen reden und eine mehr als zu bekannte Sache vortragen. Ich will daher etwas umständlicher zeigen, woraus zum ersten der Eßig gemacht werden kann. Nemlich:

1. Aus dem Weine, dahin auch der Bier- und Aepfelwein gehört. Je edler derselbe ist, desto besser wird der Eßig werden, desto schwerer ist es aber auch denselben hervorzubringen.

2. Aus dem Bier, wozu einige ungegohrnes, andere aber gegohrnes nehmen. Die das erste brauchen, müssen aber dennoch die Weingährung vorangehen lassen, worauf sie es sogleich zur Eßiggährung bringen können. Da inzwischen das Bier, so lange es in dem Stande eines weinhaften Getränkes ist, besser genutzt werden kann, und man allezeit Gelegenheit genug hat, einen Eßig davon zu bekommen, wenn nemlich das Bier selbst in die zwote Gährung übergeht, so ist es nur alsdann rathsam, ungegohrnes Bier zu nehmen, wenn man blos die Eßigbrauerey treibt. Wer hingegen das gegohrne Bier erwählet, der kann aus einer Sache doppelten Nutzen ziehen, und erst das Bier geniessen, sodann aber dasselbe, wenn es sich nicht mehr halten will, zum Eßig anwenden. Mit dem Biereßig ver-

verhält es sich nicht anders, wie mit dem Weineßige. Je besser das Bier, das heißt nicht je stärker, sondern je spirituöser und je sorgfältiger es in der Gährung abgewartet worden ist, so, daß die Gährung fein langsam vor sich gegangen, und sich völlig geendiget hat, desto stärker ist der Eßig und desto länger hält er sich. Ein schlechtes Bier aber giebt auch einen schlechten Eßig. Denn wie können da wohl noch kräftige Theilgen durch eine nachfolgende Gährung hervorkommen, wo sie schon durch eine vorhergehende Gährung zerstreuet worden sind. Diese Art der Bearbeitung schaft keine neue Theile, sondern versetzt nur die vorhandenen in eine gewisse Ordnung, die von der vorigen unterschieden ist.

3. Aus dem Branndeweine, wenn man das, was in der Blase zurück bleibt, mit etwas von der zum Branndeweine präparirten Masse vermengt, und durch ein Ferment in die saure Gährung bringt. Es kann auch aus Honig, Zucker und vegetabilischen sauren Säften ein guter Eßig bereitet werden.

Wir

Wir kommen nun auf die Art, wie der Eßig zubereitet werden muß. Der Weineßig wird verfertigt, wenn man den Wein ans Kochen bringt, ein Ferment hinzufigt, und an einem mäßig warmen Orte der Gährung überläßt. Das Kochen ist um deswillen nöthig, damit ihm dadurch schon ein Anfang der Säure gegeben werde, welches besonders bey guten Weinen erfordert wird, welche schwer zu Eßig gemacht werden können. Man spüret es an einem jeden wenigen Getränke, daß es durch das Sieden scharf wird; oder genauer zu reden, durch dergleichen Grad der Wärme kommt die Weingährung bis an ihre äusserste Grenze, und wo diese ist, da fängt sich die Eßiggährung an. Doch muß man hierinn behutsam seyn, weil der geistige Theil auf solche Weise verfliegen kann. Je weniger geistige Theile aber im Weine sind, desto stumpfer wird der Eßig.

Das Ferment oder die Eßigmutter, die man zusetzt, und wodurch man nichts anders sucht, als noch mehr saure Theilgen herbey zu

zu schaffen, damit sie über die öhlichen die Oberhand gewinnen, ist überhaupt ein saures Wesen und es schickt sich folglich eine jede Säure dazu, sie mag Nahmen haben, wie sie will. Weil der Weineßig eben das ist, was der Wein in den Trauben, ehe sie reif geworden sind, gewesen ist, so kann man auch anstatt des Ferments Agrest oder die Häckgen und andere Dinge vom Weinstocke, welche sauer schmecken, hinzusetzen. Man wird insbesondere wohl thun, wenn man sich der unreifen Weintrauben, die man zerquetschen muß, bedient. Ein Pfund solche Trauben müßen unter 16 Pfund guten Weineßig gethan werden, wozu noch gestoßener Weinstein kommt, und dann kann man auch warmes Brod in dem Eßige etlichemal brühen lassen. Gemeiniglich nimmt man Mehl und Salz, welches mit Wasser vermengt, ein Sauerteig geworden ist. Oder man macht auch eine etwas künstliche Maße, welche zugleich einige andere kräftige Theile der gährenden Flüßigkeit mitzutheilen vermögend ist. Als z. E. ein Brod, welches aus Gewürzen, Pfeffer, Ingber, Zimmet, Zu-

 cker,

cker, Weinstein, Honig u. a. m. bereitet worden ist. Hat man den Eßig aus dem Gefäße, worin er gegoßen worden ist, auf ein anderes gefüllt, so bleibt auf dem ersten ein Satz zurück, welcher eine starke Säure in sich hält. Füllet man nun auf diesen Satz frischen und ungekochten Wein, so erhält man auch dadurch schon einen guten und starken Eßig. Wein und Hefen durch einander geschwengt, besonders wenn der Weinstein noch dabey ist, geben auch leicht einen Eßig, nur müßen die übrigen Umstände dabey beobachtet werden.

Die Gährung muß an einem mäßig warmen Orte geschehen, und es kommt viel darauf an, daß die Flüßigkeit hauptsächlich im Anfange nicht bewegt und in ihrer Gährung gestört worden, denn auf solche Weise wird sie verändert; wird trübe, setzt einen schleimigen Bodensatz und überzieht die Oberfläche mit einer Haut. In diesem Zustande verbleibt sie einige Wochen und die Säure nimmt von Tage zu Tage zu. Endlich wird sie helle und klar, und dies ist das Merkmal,

daß

daß die Gährung dieser Art geendigt ist, welches gemeiniglich in 14 Tagen geschieht.

Man hat hierbey noch folgendes zu beobachten. Man muß die Gefäße, in welche der Weineßig kommt, nicht voll, sondern etwas über die Hälfte füllen, und einiger maßen, doch viel genauer, als bey der Biergährung geschieht, verwahren, damit die geistigen Theile, die dem Eßige so nöthig als dem Weine sind, nicht verfliegen. Man muß sodann die Haut, die sich auf der Oberfläche zeigt, fleißig untertauchen, damit kein Schimmel entstehe, der vermögend ist, den Eßig zu verderben. Man muß endlich auch darauf sehen, daß die Wärme gleich bleibe, und weder zu groß noch zu gering sey. Ist sie nicht stark genug, so werden sich die sauren Theilgen nicht hinlänglich auswickeln. Ist sie hingegen zu stark, so verdünnen sich die besten Theilgen zu sehr und zerstreuet sie in die Luft. Die Sonnenwärme im Junius, Julius, August und September ist hinlänglich. Macht man ihn in der Stube auf dem Ofen,

so ist er ungesund, zumal wenn man ihn nicht verwahrt, da er die giftigen Dünste an sich zu ziehen pflegt, von diesen aber schlägt er gern um.

Außer dieser Behandlung kann man auch schon dadurch einen recht schönen Eßig bekommen, wenn man eine Flasche mit einem langen und engen Halse mit Wein anfüllt, dieselbe wohl verwahret und eine geraume Zeit in eine gelinde Wärme setzt. Je langweiliger dieser Proceß ist, desto beßer wird der Eßig.

Der Biereßig wird auf gleiche Art erhalten. Nur da im Bier mehr schimmlige und zähere Theile, als in dem Weine, auch in dem einen mehrere als in dem andern enthalten sind, so muß man überhaupt bey dem Biere und insbesondere bey dem dicken Biere, eine grössere Wärme als bey einem dünnen gebrauchen.

Das Bier kann ebenfalls gekocht werden, da man denn sogleich sehen kann, ob die bey der Eßiggährung anzuwendende Wärme

stark

stark oder gelinde seyn müße. Denn je mehr es schäumt, desto mehr zähe Theile sind in dem Bier vorhanden, und desto mehr Wärme erfordert es hernach die Gährung zu bewürken. Doch es ist zur Erhaltung der geistigen Theile besser, wenn man sich des ungekochten Bieres bedient.

Die Eßigbrauer weichen 3 Tage nach einander Gerste ein, und lassen sie eben so lange in runden Haufen keimen und wachsen. Und hiebey kann es nicht schaden, wenn sie zu lange wächst. Hierauf wird sie, wie das Luftmalz, leicht genetzt, ordentlich geschrotet, mit heißem Wasser umgerührt, und einige Stunden so gelassen. Die Hefen kommen in die warme Würze, und anstatt des Hopfens brauchen sie sauermachende Dinge, Weinstein, langen Pfeffer, Brodrinde und and. mehr.

Uebrigens verhält es sich in Ansehung des Ferments, und der dabey zu beobachtenden Umstände eben so, wie bey der Bereitung des Weineßigs, welches ich also nicht wieder-

hohlen will. Einige Haußmütter befinden es für gut, wenn man eine Zwiebel in den Eßig wirft. Wegen des flüchtigen Sauersalzes, das in diesem Gewächse ist, kann allerdings ein solcher Zusatz nicht schaden, und es scheint dieser Einfall von den Apotheckern entlehnt zu seyn, welche einen Meerzwiebeleßig bereiten. Andere thun aus gleichem Grunde Saft dazu. Diejenigen, so die Würze oder das ungegohrne Bier zu Eßig machen, legen ein stark gewürztes Brod hinein, bedecken das Gefäß, doch so, daß es noch einige Luft hat, und machen ein Küchenfeuer darunter, da es denn ungefehr nach 6 Wochen den stärksten Eßig giebt. Es ist aber diese Art eben nicht die vernünftigste, theils wegen oben gedachten Ursachen, theils weil die Gährung etwas zu gewaltsam bewerkstelliget wird, welche Gährungsarten aber überhaupt nicht so vortheilhaft, als die gelindern sind. Bekommt man gleich auf diese Art einen guten Eßig, so ist doch kein Zweifel, daß er noch viel besser seyn würde, wenn man bey der Gährung ordentlich verfahren wäre.

Der

Der Eßig aus Zucker wird folgendergestallt zubereitet. Man nimmt ein Pfund Zucker und 8 Pfund Regenwasser, und thut es in ein Faß. Es werden alsdann 60 Tropfen oleum vitrioli, und 60 Tropfen oleum Tartari hinzugethan, und das Faß wird in eine warme Stube gelegt. Es fängt an gewaltig zu stinken, wird aber hernach wie Wein, und der schärfste Eßig.

Wir müssen ferner zeigen, wie der Eßig kann erhöht, reiner und schärfer gemacht werden. Das geschieht am bequemsten:

1. Durch die Kälte, wenn man ihn im starken Froste zum Frieren aussetzt. Das wässerige Wesen wird solchergestalt zu Eiß, die kräftigern Oehl- und Salztheilgen aber treten in der Mitte zusammen, da sich dann das Eiß leicht absondern läßt. Man wird dadurch zwar weniger, aber desto schärfern Eßig erhalten, ja, man kann ihn auf diese Art so scharf machen, daß er zu den Speisen nicht zu gebrauchen ist.

2. Durch die Destillation. Wer diese anstellen will, der muß nur wissen, daß das, was herüber geht, nicht der gesuchte Eßig, sondern vielmehr das Phlegma ist, der zurück bleibende Theil aber ist das, was man verlangt. Im Haußwesen braucht man nichts mehr, als daß man den Eßig gelinde abdampfen läßt, denn mit der Abnahme der Flüßigkeit wird die Säure verstärkt. Doch, man mag dieses Abdampfen nicht zu weit treiben, weil durch eine gar zu lang anhaltende Wärme, die besten und spirituösesten Theile zerstreut werden.

Man sucht den Eßig auch noch sonst durch einen Zusatz von mineralischer Säure, und besonders durch das acidum salis ammoniaci zu erhöhen, wenn nemlich wenige Tropfen davon zur Präcipitation und Aufhellung des Essigs dazu gethan werden, und dieses nennt man den Eßig läutern. Allein es ist einmal die mineralische Säure eine ganz andere, als die vegetabilische, welche hier gesucht wird; sodann ist sie aber auch deswegen nicht anzurathen, weil sich beyde nicht sowohl vermengen,

als

als vielmehr einander zuwider sind, und die stärkern die schwächern austreibt, wodurch ein solcher Eßig zum Genuß gefährlich wird. Am besten ists, wenn man bey vegetabilischen Dingen bleibt. Doch, was das Küchensalz anbelangt, das einige zuzusetzen pflegen, so kann dasselbe im geringsten nicht schaden. Will man einen schlechten Eßig recht scharf machen, so nehme man ein Pfund Sauerteig, und ein Pfund Weinhefen, zwey Pfund Zucker, weissen Senf, Ingber, Pfeffer, jedes 6 Loth, Bertramwurzel ein Loth, dieses alles mische man unter einander, lasse es in der Wärme zusammen digeriren, und alsdann vereinige man es mit dem Eßig.

Wir kommen nun auf die Art, wie der Eßig am besten erhalten werden kann. Es geschieht dieses, wenn man ihn von seinen Hefen abzieht, in die Kälte bringt, und in wohlverwahrten Gefässen aufbehält. Denn da es hier, wie schon erinnert worden ist, auf die Conservation der geistigen Theile, so wie bey der Weingährung ankommt, so könnte ein

Eßig, zu welchen die Luft gelangen kann, eben so leicht ermatten, als ein Wein oder Bier schaal werden. So bald der Eßig seine geistigen Theile verlohren hat, so geht er in die Fäulniß über, welches die dritte Art der Gährung ist. Weil nun Luft und Wärme die zwey Dinge sind, welche eine Gährung erregen können, so kann auch der Eßig von der faulenden Gährung nicht wohl beschützt werden, als wenn man ihn in Gefässen, die vor der Luft wohl verwahrt sind, und an einem kühlen Orte aufbehält, oder wenn es Biereßig ist, an einem laulichten Ort setzt.

Wenn der Eßig verderben will, so muß man darauf bedacht seyn, daß das acidum, so sich verliehren will, ersetzt werde. Es kann dieses durch Gerstenbrod, Senf, Salz, Sauerteig, Pfeffer, Branndewein — geschehen, doch die beyden letztern dienen nicht sowohl zum Ersatz des acidi, als vielmehr des öhlichen und spirituösen Theils. Man löscht auch ein glüendes Eisen darinn aus, welcher Handgrif

grif auch in neuen Wein oder Bier eine Eßiggährung erweckt.

Soll sich der Eßig lange halten, so muß er verstärkt werden, wobey man sich des Abdünstens bedienen kann, und es wird sich alsdann so, wie mit dem concentrirten Moste verhalten. Da der Antheil des Wassers kleiner ist, so ist auch die Flüßigkeit um so viel unfähiger, in eine weitere Gährung zu gehen. Je wässeriger hingegen ein Eßig ist, um so viel schwerer wird er zu erhalten seyn. Man kann also leicht einsehen, wozu die Concentration entweder durch Frieren oder durch Abdünsten gut ist. Ob man gleich einen so gar starken Eßig im Haußwesen nicht braucht, so kann man ihn doch leichter erhalten, und wenn man sich seiner bedienen will, nach Gefallen durch Zusatz vom Wasser, so sehr, als man es haben will, verdünnen.

Einige pflegen den Eßig so zu erhalten, daß sie sogleich das, was sie aus dem Gefäße genommen, mit Wein oder Bier wieder ersetzen

und solchergestallt das Gefäße immer so voll erhalten, als es gewesen ist. Sie müssen sich es inzwischen auch gefallen lassen, daß sie auf solche Art nicht allezeit gleich starken und guten Eßig finden, weil dem nachgeschütteten nicht allemahl so viel Zeit gelassen wird, daß er gut werden kann.

Wir müßen noch des Unterschieds gedenken, der sich zwischen dem Wein- und Biereßige befindet. Man erkennt den letzten daran daß er, wenn man ihn in einem Glaße schüttelt, stärker als einer schäumt, und seine Perlen langsamer vergehen, weil bey demselben allezeit mehr zähe Theilgen, als bey dem Weineßige vorhanden sind. Es läßt sich unterdessen dieses zähe Wesen vertreiben, und der Unterschied zwischen dem Wein- und Biereßige aufheben, wenn in dem Biere, das zu Eßig werden soll, glüende Kohlen abgedämpft werden, welche die Fettigkeit des Biers an sich ziehen. Nur muß man auch dabey bedenken, daß sie eben dadurch auch das Bier solcher Theilgen berauben, welche die Güte des Es-

sigs

sigs ausmachen, und daher muß man den Abgang derselben wieder zu ersetzen suchen, welches durch Branndewein geschehen könnte.

Man kann sich leicht vorstellen, daß hier, so wie bey dem Weine, die Schwefelung der Fässer von vielen Nutzen sey. Der Schwefel hemmt nicht nur die Gährung, und wehrt der Fäulniß, sondern er verbindet auch den geistigen Theil recht fest mit dem wässerigen, und theilt selbst eine Säure mit. Was sonst noch von der Art, das flüchtige Sauersalz mit dem Weine zu vermischen, bereits gesagt worden ist, das liesse sich auch hier nicht ohne Hofnung eines erwünschten Erfolgs anwenden.

Es läßt sich auch ein trockener Eßig machen, welcher um deswillen schätzbar ist, weil man sich desselben sehr bequem auf Reisen bedienen kann. Es wird nehmlich ein halb Pfund reiner Weinstein, der mit Wasser abgespült, und wohl gereinigt worden ist, zu Pulver gestossen, mit dem stärckſten Eßig befeuchtet, und auf dem Ofen getrocknet, und dieses muß zu

unter-

unterschiedenen malen wiederhohlet werden. Endlich hebt man das trockne Pulver auf, womit man im Augenblicke einen Wein oder auch Wasser so sauer machen kann, daß man sich desselben statt des Eßigs bedienen kann, wiewohl es eigentlich nicht den Namen eines Eßigs verdient, da er nicht ein Product der Gährung ist, sondern aus einer Mischung entsteht. Will man aber einen würklichen Eßig haben, so mache man einen feinen Extract, der einem starken Spiritus ähnlich ist. Man lasse den stärksten Eßig frieren oder abdünsten, damit er seine wässerigen Theile ganz verliehre, und man wird alsdann nur eine ganz geringe Quantität, die sich in einem kleinen Fläschgen leicht fortbringen läßt, vonnöthen haben, um etliche Nösel Wein oder Wasser vollkommen sauer zu machen.

Wir müssen noch dieses erinnern, daß man den Eßig so veredlen und angenehm machen kann, daß er mit Wasser vermischt, so stärkend, als ein Wein ist. Es ist mehr als zu bekannt, daß man einen vortreflichen Eßig

von

von Erdbeeren, Himbeeren und andern balsamischen und wohlschmeckenden Früchten, wie auch von aromatischen Kräutern verfertigen kann. Es verdient nur hierbey dieses angemerkt zu werden, daß es am besten ist, wenn man die Früchte oder Kräuter, ehe man sie dem Eßig beyfügt, auspreßt, und dazu solchen Eßig erwählt, welcher wenig wässerige Theile enthält, und durch das Frieren oder Abdünsten erhöht worden ist. Ein solcher Eßig wird nicht nur die angenehmste Erfrischung, sondern auch ein sehr gesundes Getränke seyn, und wenn man ihn etwas versüßt, statt einer Limonade dienen können. Es kommt nur auf einige Versuche an, so wird man finden, daß der Eßig eben so sehr, als der Wein unsere Aufmerksamkeit verdient, und zur Vergrösserung des Vergnügens, welches den Geschmack erregt, vollkommen geschickt ist.

Bayerische StaatsBibliothek
Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Wahl, August Christian Martin,

Gedanken über die Erzeugung und Zubereitung des Weins nebst einem Anhange vom Essigbrauen

Erfurt 1784

Bamberg, Staatsbibliothek -- JH.Oec.o.11
urn:nbn:de:bvb:12-bsb11712823-0